Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/lecuisinierfranc00lava

LE CVISINIER FRANCOIS,

ENSEIGNANT LA MANIERE de bien appreſter, & aſſaiſonner toutes ſortes de viandes, graſſes & maigres, legumes, Patiſſeries, &c.

Reueu, corrigé, & augmenté d'vn Traitté de Confitures ſeiches & liquides, & autres delicateſſes de bouche.

Enſemble d'vne Table Alphabetique des matieres qui ſont traittées dans tout le Liure.

Par le ſieur de LA VARENNE, Eſcuyer de Cuiſine de Monſieur le Marquis d'Vxelles,

SECONDE EDITION.

A PARIS,

Chez PIERRE DAVID, au Palais, à l'entrée de la Gallerie des Priſonniers.

M. DC. LII.

AVEC PRIVILEGE DV ROY.

A HAVT ET PVISSANT
SEIGNEVR MESSIRE

LOVIS CHAALON DV BLED,

CONSEILLER DV ROY en ſes Conſeils d'Eſtat & Priué, Cheualier de ſes Ordres, Baron de Tenar, Marquis d'Vxelles & de Cormartin, Meſtre de Camp d'vn Regiment d'Infanterie entretenu pour le ſeruice de Sa Majeſté, l'vn de ſes Lieutenans generaux en Bourgongne, Bailly de la Nobleſſe en ladite Prouince, Gouuerneur des Ville & Citadelle de Chaalons ſur Saone; & Lieutenant general de ſes Armées, &c.

MONSEIGNEVR,

Bien que ma condition ne me

rende pas capable d'vn cœur heroïque, elle me donne pourtant assez de ressentiment pour ne pas oublier mon deuoir. J'ay trouué dans vostre Maison par vn employ de dix ans entiers le secret d'appreſter delicatement les Viandes. I'oſe dire que i'ay fait cette profeſſion auec grande approbation des Princes, des Mareſchaux de France, & d'vne infinité de perſonnes de condition qui ont chery voſtre table dans Paris & dans les Armées, ou vous auez forcé la Fortune d'accorder à voſtre Vertu des Charges dignes de voſtre Courage. Il me ſemble que le public doit profiter de cette experience, afin qu'il vous doiue toute l'vtilité qu'il en recevra. J'ay

donc redigé par escrit ce que i'ay mis si long temps en pratique dans l'honneur de vostre seruice, & en ay fait vn petit Liure qui porte le tilte d'Escuyer de vostre Cuisine. Mais comme tout ce qu'il contient n'est qu'vne leçon que le desir de vous complaire m'a fait apprendre. Je me suis imaginé qu'il deuoit estre honoré de vostre Nom, & que sans pecher contre mon deuoir, ie ne luy deuois point chercher vn plus puissant appuy que le vostre. C'est vne marque de la passion que i'ay touſiours apportée, & que i'apporteray toute ma vie à vostre seruice, C'est pourquoy, MONSEIGNEVR, *vsez de vostre generosité ordinaire, ne le mesprisez pas, bien qu'il soit indigne de*

vous. Considerez que c'est vn threſor des ſaulces dont le gouſt vous a contenté quelque fois, & qu'apres tout c'est vn chef-d'œuure qui part de la main de celuy qui ſera toute ſa vie,

MONSEIGNEVR,

Voſtre trés-humble, tres-obeiſſant, & tres-obligé ſeruiteur,
FRANCOIS PIERRE, dit LA VARENNE.

AMY LECTEVR.

IL m'a semblé à propos de vous donner quelque aduis touchant le dessein & l'vsage de ce Liure, dont ie suis l'Autheur, sans vanité. Mon dessein est non de choquer, ny d'offenser personne, quoy que ie ne doute pas que quelques mal-veillans, ou enuieux, en parleront à perte de veuës: Mais bien de seruir & secourir ceux qui en auront besoin, dont plusieurs n'ayant pas l'experience, ou la memoire presente, ne veulent ou n'osent s'ingerer d'apprendre ce qu'ils ne sçauent pas, partie par gloire, partie aussi par autre consideration. Les vns croyent se faire tort de prendre conseil en

vne choſe ; qu'ils deuroient peut-eſtre ſçauoir. Les autres n'ayans point d'habitude aupres de ceux qui les pourroient enſeigner, ſont honteux de ſe preſenter ſans reconnoiſſance, dont leur gouſſet quelquefois aſſez mal garny, ne leur donne pas le pouuoir. C'eſt pourquoy cheriſſant particulierement ceux de ma profeſſion, i'ay penſé leur deuoir faire part de ſi peu que i'en ſçay, & les deliurer de cette peine.

Pour l'vſage. Ie vous ay dreſſé quatre ſeruices, au deuant de chacun deſquels vous trouuerez la Table, & les diſcours en ſuitte ; Et les ay diuiſez ſelon les diuerſes façons de repas qui ſe font és iours de chair, de poiſſon, de Careſme ; & particulierement le jour du grand Vendredy. I'ay adjouſté beaucoup d'autres choſes generales, dont vous verrez les tables & les diſcours. I'y ay meſlé

Table & façon de paſtiſſeries, ſuiuant les faiſons, & autres petites curioſitez de meſnage, aſſez vtiles à toutes perſonnes. Que ſi vous y trouuez quelque article dans les Tables qui ne ſoit dans les diſcours, ne me blaſmez pas, ie les ay obmis, parce qu'ils ſont communs, & les ay mis dans les Tables pour en faire ſouuenir. Enfin, pour recompenſe, ie ne vous demande autre choſe, mon cher Lecteur, ſinon que mon trauail vous puiſſe eſtre profitable & agreable.

Extraict du Priuilege du Roy.

PAR grace & Priuilege du Roy, il eſt permis à Pierre Dauid Marchand Libraire à Paris, d'imprimer, ou faire imprimer le Liure intitulé, *Le Cuiſinier François*, compoſé par le ſieur de la Varenne, Eſcuyer de Cuiſine de Monſieur le Marquis d'Vxelles, pendant le temps & eſpace de dix ans, à compter du iour qu'il ſera acheué d'imprimer : Auec defenſe à tous autres de l'imprimer ou faire imprimer, ſous les peines portées par icelles Lettres. Données à Paris le dix-ſeptiéme iour de Iuillet mil ſix cens cinquante-vn.

Signé, GVITONNEAV.

LE LIBRAIRE AV LECTEVR.

AMy Lectevr; Ce Liure dont la matiere & le tiltre semblent nouueaux dans Paris, ne s'y en estant point encore imprimé de pareil, ne vous sera pourtant pas, ce me semble, infructueux. Il s'en est veu quantité, & qui ont esté bien receus, pour les remedes & guarisons des maladies, à peu de frais, & sans auoir recours aux Apotiquaires comme le Medecin charitable, & autres : Mais celuy-cy qui ne tend qu'à conseruer & à maintenir la santé en bon estat, & en bonne disposition, enseignant à corrompre les vicieuses qualitez des viandes, par les assaisonnemẽs contraires & diuersifiez; qui ne tend, dis-je, qu'à donner à l'homme vne nourriture solide, bien appreſtée, & cõforme à ses appetits, qui sont en beaucoup de personnes la

regle de leur vie & de leur en bon-point, ne doit pas, à mon aduis estre moins consideré puis qu'il est bien plus doux de faire vne despense hõneste & raisonnable à proportiõ de ses facultez en ragousts & autres delicatesses de viandes, pour faire subsister la vie & la santé, que d'employer vne somme immense en drogues, herbages, medecines, & autres remedes importuns pour la recouurer. Cela m'a persuadé apres beaucoup de solicitations de mes amis de le mettre au iour, & de le produire dans cette grande Ville, qui fait fonds de tout, ne rebute rien, & où ce qui n'est propre aux vns, est vtile aux autres. Son Autheur vous a enoncé dans son Aduertisement l'vtilité & le profit qu'il pouuoit apporter : & j'oseray bien encherir par dessus, & dire, que non seulement il est vtile, mais aussi qui est neceſſaire, d'autant que non content d'y auoir estallé les plus fines, & les plus delicates façons d'appreſter les viandes, pastisseries, & autres choses qui se seruent sur les tables des Grands, il vous donne les preceptes des choses plus communes & plus ordinaires, qui se debitent dans la nourriture des mesnages, qui ne sont,

qu'vne dépenſe reglée & moderée, & dans l'appreſt deſquelles beaucoup de perſonnes pechent en trop ou trop peu: il vous enſeigne les façons de mille ſortes de legumes, & autres victuailles qui ſe trouuent dans la campagne à foiſon, où la pluſpart ignorent le moyen de les accommoder auec honneur & contentement: & par ce moyen il ſe trouuera que i'ay eu grãde raiſon de faire ce ſeruice au public, non ſeulement pour la delicateſſe, mais auſſi pour la neceſſité. Ioint que noſtre France, emportant l'honneur par deſſus toutes les autres Nations du monde, de la ciuilité, courtoiſie, & bien-ſeance en toutes ſortes de conuerſations, elle n'eſt pas moins eſtimée pour ſa façon de viure, honneſte & delicate. Et la ville de Paris l'emportant eminemment par deſſus toutes les Prouinces du Royaume, dont elle eſt la Metropolitaine, la Capitale, & le Siege de nos Rois; il eſt ſans contredit que les ſubalternes ſuiuront en cecy l'eſtime qu'elle en fera: Et me donne eſperance que luy en offrant les premices, elle les receura auec accueil, & les autres à ſon imitation: Apres quoy, les autres Nations pourront bien eſtre

piquées du desir de se rendre conformes à celle qui excellant en toutes les rencontres de la vie, ne peut pas ignorer le moyẽ de la conseruer contente & paisible, par l'vsage des choses qui la maintiennent & la font subsister. Ie vous puis asseurer, que i'y ay apporté tous les soins imaginables de ma part pour le mettre en son lustre, & releuer vn peu sa matiere, qui semblera, peut estre, à quelques Critiques, moins digne de preceptes: mais les plus judicieux en pourront penser autrement, & s'aviser que tous les Liures tant anciẽs que modernes estant la plus part pour l'aliment de l'esprit, il estoit bien raisonnable, que le corps, sans la bonne disposition duquel il ne peut bien agir, en eust sa part, & principalement dans vne chose si necessaire à sa conseruation. Iouïssez en, CHER LECTEVR, pendant que ie m'estudieray à vous exposer en vente quelque chose qui meritera vos emplois plus releuez & plus solides.

TABLE DES VIANDES qui se trouuent, & se seruent d'ordinaire aux diuerses saisons de l'année.

Depuis Pasques iusques à la S. Iean.

Poulets de grain.
Dindons de l'année.
Oysons.
Aigneaux.
Pigeonneaux de voliere, ou ramereaux.
Leuraux.
Francs marcassins.
Perdrix.
Faisans.
Ortolans.
Lapins, Lapreaux.

Depuis la S. Iean iusqu'à la S. Remy.

Perdreaux.
Ramereaux.
Tourterelles.
Faisanteaux.
Cailleteaux.
Leuraux.
Marcassins.
Poulets d'Inde.
Chaponneaux.
Pigeons de voliere.
Poulets de grain.
Poulardes.
Oysons gras.
Ralles.
Ortolans.
Allebrans.
Faons.
Chevreaux.
Beccassines.

Depuis la Saint Remy iuſques en Careſme.

Chapon gras.
Poularde graſſe.
Poularde chaſtrée de Normandie.
Chapons de pallier & de cluſeaux.
Poules graſſes à boüillir.
Poules d'Inde.
Cocqs d'Inde.
Agneaux.
Leureaux.
Perdrix.
Beccaſſes.
Ramiers.
Pluuiers.
Sarcelles.
Rouges.
Faiſans de bois.
Oiſeaux de riuiere.
Genillote de bois.
Beccaſines.
Grives.
Mauuetes.
Poulets de grain.
Leuraux de Iannier.
Courlis.
Pigeons de voliere.
Cailles graſſes.
Creſtes.
Foyes gras.
Sarot.
Giuarts.
Oyes graſſes pour ſaler aux pois.
Alloüettes.
Canards de pallier.
Cochons de laict.
Poulettes d'eau.
Hairon.
Hirondelles de mer.

LE

CVISINIER FRANCOIS,

ENSEIGNANT LA MANIERE de bien appreſter & aſſaiſonner les Viandes qui ſe ſeruent aux quatre ſaiſons de l'année, en la table des Grands & des particuliers.

LA MANIERE DE FAIRE le Boüillon pour la nourriture de tous les pots, ſoit de potage, entrée, ou entre-mets.

VOVS prendrez trumeaux derriere de ſimier, peu de mouton, & quelques volailles, & ſuiuant la quantité que vous voulez de boüillon,

vous mettrez de la viande à proportion, puis la ferez bien cuire auec vn bouquet que vous ferez auec persil, siboules & thin liez ensemble, & vn peu de clou, & tenez tousjours de l'eau chaude pour remplir le pot ; puis estant bien fait vous les passerez dans vne seruiete pour vous en seruir. Et pour la viande rostie, apres en auoir tiré le jus, vous la mettrez bouïllir auec vn bouquet ainsi que dessus ; faites la bien cuire, puis la passez pour mettre à vos Entrées, ou aux potages bruns.

Table des Potages qui se peuuent faire pour seruir és iours gras.

Bisque de pigeonneaux, 1
Potage de santé, 2
Potage de perdrix aux choux, 3
Potage de canards aux nauets, 4
Potage de poulets garnis d'asperges, 5
Potage de perdrix marbrées, 6
Potage de fricandeaux, 7
Potage de cailles marbrées, 8
Potage de ramiers garny, 9
Potage de profiteolles, 10
Potage à la Reyne, 11

Potage à la Princeſſe, 12
Potage à la Iacobine, 13
Potage d'eſtudeaux, 14
Potage de ſarcelles à l'hypocras, 15
Potage d'alloüettes au roux, 16
Potage de pigeonneaux, 17
Potage de ſarcelles au ſuc de nauets, 18
Potage de beatilles, 19
Potage de poulets aux choux-fleurs, 20
Potage de poulets en ragouſt, 21
Potage de pigeonneaux roſtis, 22
Potage d'oyſon à la purée, 23
Potage de petite oye d'oyſon, 24
Potage d'oyſon aux pois verts, 25
Potage d'oye ſallée à la purée, 26
Potage de poulets aux pois verts, 27
Potage de pigeons aux pois verts, 28
Potage de ſallé aux pois, 29
Potage de lapreaux, 30
Potage d'abatis d'agneaux, 31
Potage d'alloüettes à la ſauce douce, 32
Potage de jaret de veau, 33
Potage de poitrine de veau, 34
Potage de mouiettes, 35
Potage de tortuës, 36
Potage de cochon de laict, 37
Potage de mouton aché, 38
Potage de trumeau de bœuf, 39

Potage de chapon au riz. 40
Potage de poulets aux riz, 41
Potage de trumeau de bœuf au tailladin, 42
Potage de marmite, 43
Potage de teſte de veau frite, 44
Potage de mouton frit aux nauets, 45
Potage de manches d'eſpaules en ragouſt, 46
Potage de beccaſſes roſties, 47
Demie biſque, 48
Potage de Iacobine au fromage. 49

Maniere de faire toutes ſortes de Potages.

1. Biſque de pigeonneaux.

Prenez des pigonneaux, apres qu'ils ſeront bien nettoyez & trouſſez, ce que vous ferez faiſant vn trou auec vn couteau au bas de l'eſtomach, & y paſſant les cuiſſes, faites les blanchir, c'eſt à dire, mettez-les dans vn pot auec de l'eau chaude, ou du boüillon du pot, & les couurez bien; en ſuite les empotez auec vn petit brin de fines herbes, & empliſſez voſtre pot du meilleur de vos boüillons, empeſchez bien qu'il ne noirciſſe, puis faites ſeicher voſtre pain, & le faites mitonner au boüillon de pigeon, puis dreſſez apres

qu'il eſt bien aſſaiſonné de ſel, poivre & clou, la garniſſez des pigeonneaux, creſtes, riz de veau, champignons, jus de mouton, puis piſtaches ; ſeruez & garniſſez les bords du plat de tranches de citron.

2. Potage de ſanté.

Le potage de ſanté ſe fait de chapons, apres qu'ils ſont bien nettoyez, vous les trouſſez & les empotez auec du bouïllon, le couurez de peur qu'il ne deuienne noir. Faut le bien aſſaiſonner de ſel, bien faire cuire, & y mettre force bonnes herbes, en hyver chicorée blanche, puis dreſſez & garniſſez vos herbes, ſçauoir, de cardes & racines de perſil ou chicorée, & ſeruez.

3. Potage de perdrix aux choux.

Eſtans bien nettoyées vous les lardez de gros lard, puis les trouſſez, les faites blanchir, & les emportez auec bon bouïllon. Prenez des choux & les empotez auſſi auec vos perdrix ; apres qu'ils ſeront cuits, vous y paſſerez vn peu de lard fondu, & les aſſaiſonnerez auec clou & poivre, puis faites mitonner vos croutes, les garniſſez de fagouës de veau ou ſauciſſes ſi vous en auez, puis ſeruez.

4. Potage de canards aux nauets.

Apres qu'ils ſont nettoyez lardez-les de gros lard, puis les paſſez dans la poëſle auec ſain-doux ou lard fondu, ou bien les faites roſtir trois ou quatre tours à la broche, puis les empotez : en ſuite prenez vos nauets, les coupez comme vous voudrez, les faites blanchir, les farinez & les paſſez par du ſain-doux ou du lard, iuſques à ce qu'ils ſoient bien roux, mettez-les dans vos canards, faite bien cuire le tout, & mitonner voſtre pain afin que voſtre potage ſoit lié ; ſi vous auez des capres vous y en meſlerez, ou vn filet de vinaigre, dreſſez & garniſſez de nauetz, puis ſeruez.

5. Potage de poulets garny d'aſperges.

Apres qu'ils ſont bien trouſſez faites-les bien blanchir, & les empotez auec vne barde pardeſſus, rempliſſez voſtre pot de voſtre meilleur bouïllon, & les aſſaiſonnez de ſel & d'vn brin de poivre, & ne les laiſſez trop cuire, ſeichez voſtre pain, puis le faites mitonner & le garniſſez de vos poulets, auec aſperges fricaſſées & rompuës, champignons, creſtes, ou des beatilles de vos poulets, de peu de piſtaches & de ius de mouton, & garniſſe

le bord de voſtre plat de citron, puis ſeruez.

6. Potage de perdrix marbrées.

Apres que vos perdrix ſont bien trouſſées lardez-les de gros lard, & les faites blanchir, puis les empotez; faites-les bien cuire & les aſſaiſonnez de ſel, puis y faites entrer & mitonner voſtre pain. Garniſſez-en voſtre potage, & de champignons, les faites vn peu bouïllir ſur le feu, y mettant du bouillon blanc d'amendes & du ius de mouton, piſtaches & citron, puis ſeruez.

7. Potage de fricandeaux.

Prenez vne ruelle de veau, la coupez fort deliée, faites-la bien piquer & la faites prendre couleur dans vne tourtiere, ou entre deux plats, mettez-en les tranches dans vn petit pot auec du meilleur bouillon, les aſſaiſonnez, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos fricandeaux, champignons, truſles, aſperges, ius de mouton, piſtaches, ſi vous voulez, ou citron, puis ſeruez.

8. Potage de cailles marbrées.

Apres que vos cailles ſont trouſſées & blanchies, farinez-les & les paſſez auec du lard ou ſain-doux, puis les empotez,

faites-les bien cuire & les assaisonnez de sel, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos cailles auec trousles, champignons, crestes, citron, & pistaches, puis seruez.

9. Potage de ramiers garny.

Prenez des ramiers ou gros pigeons, faites-les blanchir & les lardez de moyen lard, puis les empotez & faites bien cuire auec assaisonnement de sel & vn brin de thin, faites mitonner vostre pain, puis le garnissez de vos ramiers, cus d'artichaux, asperges, & seruez.

10. Potage de profiteolles.

Il se fait ainsi : Vous prendrez quatre ou six petits pains, vous en osterez toute la mie par vne petite ouuerture faite au dessus, vous ostez le couuert & le faites seicher auec le pain, les faites passer par du sain-doux ou du lard, puis faites mitonner vostre pain auec vostre meilleur boüillon & l'arrousez de boüillon d'amende, puis mettez vos pains pour garnir vostre potage, & les empliſſez de crestes, de riz de veau, beatilles, trousles, champignons, & couurez. Mettez-y du boüillon iusques à ce que le pain soit imbu ; auant que seruir jettez du jus &

ce que vous aurez par deſſus, puis ſeruez.

11. Potage à la Reyne.

Prenez des amendes, les battez & les mettez boüillir auec bon boüillon, vn bouquet & vn mõrceau du dedans d'vn citron, vn peu de mie de pain, puis les aſſaiſonnez de ſel, prenez bien garde qu'elles ne bruſlent, remuez-les fort ſouuent & les paſſez. Prenez en ſuite voſtre pain & le faites mitonner auec le meilleur boüillon qui ſe fait ainſi : Apres que vous aurez deſoſſé quelque perdrix ou chapon roſty, prenez les os & les battez bien dedans vn mortier, puis prenez du bon boüillon, faites cuire tous ces os auec vn peu de champignons, & paſſez le tout dans vn linge, & de ce boüillon mittonnez voſtre pain, & à meſure qu'il mitonnera arroſez-le de boüillon d'amende & de jus, puis y mettez vn peu d'hachis bien delié, ſoit de perdrix ou de chapon, iuſques à ce qu'il ſoit plein. Prenez en ſuite la pelle du feu, la faites rougir & la paſſez par deſſus. Garniſſez voſtre potage de creſtes, piſtaches, grenades & jus, puis ſeruez.

12. Potage à la Princeſſe.

Prenez du meſme bouïllon du potage à la Reyne tiré d'oſſemens roſtis, faites mitonner vn pain en crouſte, & en ſuite vn petit achis de perdrix, que vous ſemerez ſur voſtre pain, ſi delié qu'il ne paroiſſe point, faites le mitonner & l'empliſſez peu à peu, garniſſez-le des plus petits champignons, creſtes, roignons, piſtaches, citron, & ius en quantité, puis ſeruez.

13. Potage à la Iacobine.

Prenez chapons ou perdrix, les faites roſtir, les deſoſſez, & en achez le blanc bien menu. Prenez-en auſſi les os, les caſſez, & les mettez cuire auec du bouïllon & vn bouquet, dans vn pot de terre, puis les paſſez dans vn linge ; faites mitonner voſtre pain, mettez deſſus vn lit de chair, ou du fromage ſi vous voulez, vn lit de bouillon d'amende, & le faites bien bouïllir, & l'empliſſez peu à peu, puis le garniſſez de petits bouts d'aiſles deſoſſez par vn bout : prenez trois œufs auec vn peu de bouïllon d'amende, ou autre, les battez enſemble, & les iettez ſur voſtre potage, faites-y paſſer la pelle du feu, puis ſeruez.

14. Potage d'eſtudeaux.

Prenez eſtudeaux, les habillez & les faites blanchir, c'eſt à dire, les faire tremper quelque temps dans de l'eau fraiſche, ou dans le bouïllon, puis les empotez auec autre bouïllon bien aſſaiſonné de ſel, dreſſez & les garniſſez de tout ce que vous aurez de reſte de garniture ſur vn pain mitonné, ſeruez.

15. Potage de ſarcelles à l'hypocras.

Prenez ſarcelles & les appropriez & nettoyez bien, les faites blanchir ainſi que deſſus, & eſtant piquées de quelque lardon dedans, les paſſez auec du lard ou ſain-doux, puis les empotez : lors qu'elles ſeront preſque cuites, vous jetterez dedans des brugnolles auec vn morceau de ſucre, & garnirez voſtre potage de ces ſarcelles & brugnolles.

16. Potage d'alloüettes au roux.

Prenez vos allouëttes & leur tirez les iuſiers, faites-les blanchir, enfarinez-les & les paſſez dans la poëſle auec beurre, lard, ou ſain-doux, iuſques à ce qu'elles ſoient bien rouſſes, puis les empotez auec bon bouïllon, & vn bouquet, & les faites cuire ; faites bien mitonner vn pain, que vous garnirez de vos allouëttes, pa-

lets de bœuf, jus de mouton & de citron, puis ſeruez.

17. Potage de pigeonneaux.

Prenez des pigeonneaux, faites-les bien eſchauder & les empotez auec bon bouïllon & vn bouquet : faites-les bien cuire auec vne barde de lard, puis les dreſſez ſur vn pain mitonné, & les garniſſez d'artichaux & aſperges fricaſſées, pois verts ou laictuës, puis ſeruez.

18. Potage de ſarcelles au ſuc de nauets.

Pour le faire, prenez des ſarcelles & les faites roſtir, puis les empotez auec bon bouïllon, prenez des nauets en ſuite, les faites blanchir, les enfarinez, & les paſſez par la poëſle, en ſorte qu'ils ſoient bien roux, mettez-les auec vos ſarcelles, & les faites cuire enſemble, & lors que vous voudrez dreſſer paſſez les nauets dans vn linge, pour en épurer le ſuc, dont vous garnirez voſtre potage; enſemble de vos ſarcelles & de grenades, puis ſeruez.

19. Potage de beatilles.

Prenez des beatilles, faites-les bien eſchauder, paſſez-les par la poëſle comme vne fricaſſée de poulets, les empotez auec bon bouïllon, & faites-les bien con-

ſommer, faites mitonner vn pain, que vous garnirez de vos beatilles auec force jus de mouton & rognon de bellier, puis ſeruez.

20. Potage de poulets aux choux-fleurs.

Empotez-les auec bon boüillon, faites les cuire auec vn bouquet & bien aſſaiſonné de ſel, clou, poivre, & raperez vn peu de muſcade ou croûte de pain quand ſerez preſt de ſeruir, garniſſez en voſtre pain mitonné auec choux-fleurs, jus de mouton, & ſeruez.

21. Potage de poulets en ragouſt.

Eſtans roſtis eſcartelez-les, puis les mettez entre deux plats en guiſe de ragouſt, auec du bouïllon du pot; faites mitonner voſtre pain en crouſte, & le garniſſez de vos poulets, mettant au tour peu de champignons & aſperges, puis ſeruez.

22. Potage de pigeonneaux roſtis.

Empotez-les auec de bon bouïllon bien aſſaiſonné de ſel & de clou, & les faites cuire; faites en ſuite mitonner vos croûtes & les garniſſez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre; prenez garde que voſtre potage ſoit brun, puis ſeruez.

23. Potage d'oyſon à la purée.

Prenez oyſons ou autre choſe que vous voudrez, empotez-les & faites bien cuire, puis prenez vos pois & les faites bien cuire, paſſez-les en ſuite par vne paſſoire bien deliée, & mettez voſtre purée dans vn pot auec vn bouquet, paſſez vn peu de lard par la poëſle, & eſtant fondu jettez-le dans le pot, & lors que vous voudrez ſeruir faites mitonner voſtre pain auec le bouïllon de vos oyſons, puis jettez voſtre purée par deſſus, pour laquelle rendre verte il ne faut pas laiſſer cuire vos pois tout à fait : mais apres eſtre demy cuits battez-les dans vn mortier, & les paſſez auec bon bouïllon, ou ſi c'eſt en hyver, vous prendrez de la poirée ou ozeille pillée & preſſée, & jetterez le jus autour de voſtre potage lors que vous ſerez preſt de ſeruir.

24. Potage de petite oye d'oyſon.

Faites-les bien blanchir & les empotez auec du bouïllon, vn bouquet & vne barde de lard, faites-les bien cuire, en ſorte qu'eſtant cuites elles paroiſſent blanches ; faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos petites oyes, que vous blanchirez ſi vous voulez, & y met-

trez vn peu de capres achées, puis seruez.

25. Potage d'oyson aux pois verts.

Empotez vos oysons auec vn bouïllon, apres les auoir bien preparez & blanchis, faites-les bien cuire & les assaisonnez bien ; faites passer vos pois dans la poëlle, puis les mettez dans vn petit pot auec peu de bouïllon, & apres qu'ils seront bien cuits, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos oyseaux & de leurs abatis, s'entend la petite oye, & de vos entiers ou passez, puis seruez garnis de laictuës.

26. Potage d'oye sallée à la purée.

Vostre oye estant bien sallée & coupée en quatre quartiers, si elle est trop sallée faites-la dessaller, puis la faites larder de gros lard, & la faites bien cuire : vos pois estans cuits passez-les dans vne passoire en purée, & l'assaisonnez selon vostre goust : faites bouïllir vostre oye vn bouïllon dans cette purée, faites mitonner vostre pain en d'autre bouïllon, si vous en auez d'autre pot, & sur la purée jettez vn peu de jus de mouton par dessus pour la marbrer, puis seruez.

27. Potages de poulets aux pois verts.

Vos poulets eſtans bien eſchaudez & trouſſez, empotez les auec bon boüillon, & les eſcumez bien, puis paſſez vos pois par la poëſle auec beurre ou lard, & les faites mitonner auec des laictuës, que vous aurez fait blanchir (c'eſt les mettre dans l'eau fraiſche) faites auſſi mitonner voſtre pain, & en ſuite le garniſſez de vos poulets, pois & laictuës, puis ſeruez.

28. Potages de pigeons aux pois verts.

Il ſe fait de meſme façon que celuy de poulets, horſmis que ſi vous voulez vous pouuez ne point paſſer vos pois en purée.

29. Potage de ſallé aux pois.

Faites bien cuire voſtre ſallé, ſoit porc ou oye, ou autre choſe, dreſſez & jettez voſtre purée par deſſus, puis ſeruez.

30. Potage de laprcaux.

Eſtans bien habillez, faites-les blanchir & les paſſez par la poëſle auec beurre ou lard, en ſuite emportez-les auec bon boüillon & vn bouquet, & les faites cuire à propos; faites bien mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos lapreaux, champignons & troufles, & de ce que vous aurez, puis ſeruez.

Potage

31. Potage d'abatis d'agneaux.

Apres que vos abatis ſeront bien blanchis empotez-les auec bon boüillon, vn bouquet & vne barde, c'eſt vn morceau de lard gras, faites-les bien cuire, & mitonnez bien voſtre pain, & quand vous ſerez preſt à ſeruir, jettez vn boüillon blanc par deſſus, s'entend des jaunes d'œufs & verjus, puis ſeruez.

32. Potage d'alloüettes à la ſauce douce.

Plumez les & en tirez les juſiers, puis les farinez & paſſez par la poeſle auec du lard ou ſain-doux, & les empottez auec bon boüillon, demy ſeptier de vin blanc & vne demie liure de ſucre, puis faites bien cuire le tout, & mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos alloüettes, & ſeruez.

33. Potage de jaret de veau.

Empottez voſtre jaret de veau auec bon boüillon, le faites bien cuire & eſcumer, mettez-y de la chicorée blanche, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez du jaret, cicorée & champignons, puis ſeruez.

34. Potage de poitrine de veau.

Faites-la blanchir dans l'eau fraiſche, puis l'empottez auec bon boüillon, faites

la cuire, & y mettez de bonnes herbes, & vn peu de capres, & le tout bien assaisonné dressez-le sur vostre pain mitonné, puis seruez.

35. Potage de mouiettes.

Trousſez-les & leur ostez les jusiers, puis les farinez & passez par dedans la poësle auec beurre ou lard, en suite faites-les emporter auec bon bouïllon, & faites bien cuire auec vn bouquet : faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos mouiettes, de palets de bœuf & champignons, puis seruez.

36. Potage de tortuës.

Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, faites-les cuire auec de l'eau, & quand elles seront presque cuites, mettez-y vn peu de vin blanc, des fines herbes & du lard. Lors qu'elles seront cuites, ostez-les de la coquille & en tirez l'amer, coupez-les par morceaux & les passez par la poësle auec bon beurre, puis faites-les mitonner dans vn plat, comme aussi vostre pain auec de vostre bouïllon, garnissez-le enfin de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, de jus, & de citron, puis seruez.

37. Potage de cochon de laict.

Apres que vous l'aurez proprement habillé, mettez-le en cinq morceaux, faites-les blanchir dans du boüillon ou de l'eau fraiſche, & les empottez auec bon boüillon, mettez-y des fines herbes & vn morceau de lard, mais prenez garde qu'ils ne boüillent à ſec ; faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de voſtre cochon, la teſte au milieu des quartiers, & les abatis autour du plat, puis ſeruez.

38. Potage de mouton aché.

Prenez vn membre de mouton, achez-le auec graiſſe ou moëlle de bœuf, & le faites mitonner dans vn pot, faites auſſi pareillement mitonner voſtre pain dans vn plat auec le meilleur de vos boüillons; apres quoy, garniſſez-le de voſtre achis, enſemble de jus, creſtes, beatilles emplies d'vn pain ſec, autrement, de tailladins, c'eſt à dire des morceaux de pain de la longueur & groſſeur d'vn doigt en forme de lardons, que vous paſſerez par la poëſle auec bon beurre, iuſques à tant qu'ils paroiſſent roux, & comme roſtis, & le faites auſſi bien mitonner, puis ſeruez.

39. Potage de trumeau de bœuf.

Faites-le bien eſtouffer dans vn pot

iuſques à ce qu'il ſoit preſque pourry de cuire, & bien aſſaiſonné, auec vn bouquet, clou, capres, champignons, & truffes; faites apres mitonner voſtre pain, & le garniſſez de voſtre trumeau, & de ſa fourniture.

40. Potage de chapon au riz.

Prenez vn chapon, habillez-le bien, & l'empotez auec bon boüillon bien aſſaiſonné, prenez voſtre riz bien eſpluché, le lauez & le faites ſeicher deuant le feu, puis le faites cuire auec bon boüillon peu à peu: faites mitonner voſtre pain, mettez voſtre chapon deſſus & le garniſſez de voſtre riz, ſi vous voulez mettez y du ſaffran, & ſeruez.

41. Potage de poulets au riz.

Il ſe fait de meſme ſorte que le chapon, habillez-les, trouſſez-les, emportez & aſſaiſonnez de meſme, appreſtez voſtre riz auſſi de meſme façon; voſtre pain eſtant mitonné & garny de meſme, ſeruez.

42. Potage de trumeau de bœuf au tailladin.

Faites blanchir voſtre trumeau, bien cuire & bien aſſaiſonner, & du boüillon en faites auſſi cuire voſtre tailladin, vous y meſlerez vn oygnon piqué de cloux & vn peu de thin, en ſuite faites mitonner

voſtre pain, & le garniſſez du trumeau & de vos tailladins, qui ſont morceaux de pain de la longueur & groſſeur d'vn doigt paſſez & roſtis dans la poëſle auec beurre ou lard, comme il a eſté dit cy-deſſus en l'article 38. Si vous voulez vous y pouuez mettre du ſaffran, puis ſeruez.

Chapon au tailladin, & toute autre viande ſe fait de meſme, & ainſi appreſtée ſe dira telle viande au tailladin.

43. Potage de marmite.

Faites mitonner des crouſtes de gros pain auec du bon boüillon de voſtre marmitte, aſſaiſonné de poivre, ſel, & peu de perſil aché, puis ſeruez. L'entameure de pain boüilly ſe ſert de meſme, ſans perſil ny poivre ſi vous voulez.

44. Potage de teſte de veau fritte.

Lors qu'elle eſt cuite deſoſſez-la, & la coupez en tant de morceaux que vous voudrez, puis la farinez & faite frire auec beurre ou lard: faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de voſtre friture: ſeruez le plat bien plein & garny, comme de champignons, grenades ou citrons coupez, & jus de citron.

45. Potage de mouton frit aux nauets.

Prenez des hauts bouts de poitrine

de mouton, les faites frire, & bien cuire iuſques à ce qu'ils puiſſent ſouffrir les nauets, leſquels eſtans coupez & auſſi bien frits, vous mettrez auec voſtre mouton, bien cuit & aſſaiſonné auec clou, ſel, & vn bouquet: faites mitonner voſtre pain, & dreſſez; que ſi voſtre potage n'eſt aſſez lié, paſſez vn peu de farine dans le boüillon pour l'épaiſſir, & y mélez poivre blanc & vinaigre, puis ſeruez.

46. Potage de manches d'eſpaules en ragouſt.

Vos manches eſtant blanchis dans de l'eau fraiſche, farinez-les & paſſez par la poëſle auec beurre ou lard; faites-les cuire dans vne terrine auec toutes les garnitures qui peuuent ſouffrir la cuiſſon, comme aſperges, champignons, ou trouffles; faites mitonner voſtre pain ou des crouſtes auec bon boüillon, & le garniſſez de vos manches, aſperges, champignons, & de tout ce que vous aurez, puis ſeruez.

47. Potage de beccaſſes roſties.

Eſtans roſties empotez-les auec bon boüillon & vn bouquet, & les faites bien cuire; faites apres mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos beccaſſes, & de tout ce que vous aurez, puis ſeruez.

Vous pouuez auſſi le faire de meſme que de perdrix marbrée.

48. Demie biſque.

Prenez pigeons vn peu gros, ouurez-les & les faites cuire de meſme que la biſque, dont vous trouuerez facilement la façon ayant recours à la Table : garniſſez & aſſaiſonnez-les auſſi de meſme façon en ſorte qu'elle ſoit auſſi bonne que la biſque ſi vous pouuez ; puis ſeruez.

49. Potage à la Iacobine au fromage.

Prenez chapon garny de ſes os appropriez, comme aiſles & cuiſſes, & du fromage, dont vous ferez autant de licts que de chair, & vous arroſerez le tout de bouïllon d'amende ſi vous pouuez : que s'il n'eſt aſſez lié, delayez deux ou trois œufs, & auec la paiſle du feu luy donnez couleur. Or pour affermir & rendre voſtre bouïllon meilleur, pillez les os & les faites bouïllir auec le meilleur de vos bouïllons bien aſſaiſonné : faites mitonner voſtre pain, que vous pouuez garnir de piſtaches, citrons, ou grenades, puis ſeruez.

Tables des Potages farcis.

Potage de chapons farcis, 1
Potage d'eſtudeaux deſoſſez farcis, 2
Potage de poulets farcis, 3
Potage de pigeonneaux farcis, 4
Potage de canards farcis, 5
Potage de jarets de veau farcis, 6
Potage de poitrine de veau farcie, 7
Potage de teſte de veau deſoſſée farcie, 8
Potage de teſtes d'agneaux deſoſſées farcies, 9
Potage de membre de mouton farcy, 10
Potage d'oyſons farcis, 11
Potage de perdrix farcies, 12
Potage de poulet d'Inde farcy. 13

Maniere de faire les Potages farcis, dont la Table eſt cy deſſus.

1. Potage de chapons farcis.

Apres les auoir bien habillez, deſoſſez-les par le col, & les rempliſſez de toutes ſortes de beatilles, comme pigeonneaux, de la chair meſme de chapon bien achée auec de la graiſſe de bœuf ou de mouton,

& eſtans bien aſſaiſonnez & trouſſez, empotez-les auec bon boüillon, les faites cuire, & mitonner voſtre pain, que vous garnirez de vos chapons & de toutes ſortes de beatilles, puis ſeruez.

2. Potage d'eſtudeaux deſoſſez farcis.

Apres que vos eſtudeaux ſeront habillez, tirez-en l'os de l'eſtomach, les rempliſſez de godiueaux, que vous ferez auec viande de veau achée & jaunes d'œufs crus, ſiboules, perſil, poivre, ou eſpice, ſelon voſtre gouſt le tout aſſaiſonné de ſel, & apres les auoir trouſſez & fait blanchir, empotez-les & garniſſez auec bon aſſaiſonnement, puis faites-les bien mitonner, dreſſez & garniſſez de ce que vous aurez, & ſeruez.

3. Potage de poulets farcis.

Apres qu'ils ſeront bien habillez, faites les blanchir dans de l'eau fraiſche, leuez en la peau auec le doigt, & les empliſſez de farce compoſée de veau ou blanc de chapon, auec graiſſe & jaunes d'œufs, le tout bien aché & meſlé enſemble, trouſſez-les & empotez auec bon boüillon, & vn bouquet; faites mitonner voſtre pain, le garniſſez des vos poulets, culs d'artichaux & aſperges, puis ſeruez.

4. Potage de pigeonneaux farcis.

Eſtans bien échaudez, habillez, la peau leuée, & emplis comme les poulets, faites-les blanchir dans de l'eau fraiſche, & les empotez auec bon bouïllon, faites-lès cuire à proportion, & les aſſaiſonnez auec vne barde de lard, puis mitonnez voſtre pain & le garniſſez de vos pigeonneaux auec leurs foyes & aiſles, jus d'vne éclanche de mouton cuite à la broche, & ſeruez.

5. Potage de canards farcis.

Prenez vos canards, les deſoſſez par le col, empliſſez-le de tout ce que vous aurez de bon, comme ieunes pigeonneaux, champignons, trouſles, riz de veau, & autres choſes ſemblables, faites voſtre farce d'vn morceau de porc frais maigre, aché auec iaunes d'œufs crus, perſil, ſiboules, poivre ou eſpice ſelon voſtre gouſt; recouſez vos canards, faites-les blanchir dans de l'eau fraiſche, & les empotez auec bon bouïllon, faites-les bien cuire & aſſaiſonner: délayez vn peu de farine auec du bouïllon pour lier voſtre potage, en ſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos canards & de tout ce que vous aurez, puis ſeruez.

6. Potage de jarets de veau farcis.

Coupez ces jarets iuſques contre la longe, leuez-en la peau bien proprement, & retrouſſez le bout du manche, puis les faites tremper dans de l'eau fraiſche, prenez-en la chair, & en oſtez les nerfs, achez-là auec de la graiſſe de bœuf ou de mouton, lard, iaune d'œufs, & fines herbes, le tout eſtant bien aché & aſſaiſonné, empliſſez-les & empottez auec bon boüillon, les faites cuire, & y mettez des herbes ſelon la ſaiſon, ou vn peu de chicorée blanche, faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de ces iarets, que vous ferez blanchir auec des iaunes d'œufs & du verius ſi vous voulez, puis ſeruez.

7. Potage de poitrine de veau farcie.

Prenez vne poitrine de veau, y faites ouuerture par le bout d'embas, faites vne farce de peu de viande & de graiſſe, vne mie de pain & toute ſorte de bonnes herbes, achez le tout & aſſaiſonnez, faites blanchir cette poitrine & l'empottez auec bon boüillon ; faites-la bien cuire auec capres, chicorée ou herbes achées, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez ſi vous voulez, & ſeruez.

8. Potage de teſte de veau deſoſſée farcie.

Eſtant bien échaudée, leuez-en la peau, faites-la cuire, & eſtant cuite la deſoſſez, oſtez la ceruelle & les yeux, pour les remettre apres en leur place : achez-en bien la viande auec graiſſe ou moëſle de bœuf, & jaunes d'œufs crus pour lier la farce, puis remettez la ceruelle & les yeux en leur place : eſtant farcie, recouſez la proprement, la faites bien blanchir dans de l'eau fraiſche, & l'empotez auec bon boüillon ; faites-la bien cuire, & en ſuite prenez des pieds de veau les paſſez en ragouſt, les faiſant demy cuire dans de l'eau, les fendant par moitié, & paſſant par la poëſle auec beurre ou lard ; mettez-les dans voſtre pot auec des capres, & en ſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de cette teſte & des pieds, auec les capres, & ſeruez.

9. Potage de teſtes d'agneaux deſoſſées farcies.

Faites de meſme qu'à la teſte de veau ; apres qu'elles ſeront bien échaudées leuez-en la peau, faites-les cuire, & eſtant cuites en tirez la chair, & la achez auec graiſſe ou lard bien aſſaiſonné ſelon voſtre gouſt : farciſſez-les auec vn morceau de

foye, & de mouts d'agneau, graiſſe ou moëſle de bœuf, jaunes d'œufs crus, perſil & fines herbes, le tout bien aché enſemble, & faites blanchir, puis les empotez auec bon boüillon : faites-les bien cuire, & aſſaiſonnez auec fines herbes ; mitonnez voſtre pain & le garniſſez de vos teſtes & abatis, que vous ferez blanchir ſi vous voulez auec jaunes d'œufs delayez dans du verjus, & ſeruez.

10. Potage de membre de mouton farcy.

Prenez vn membre de mouton, le deſoſſez & en achez la chair bien menuë auec graiſſe & lard, puis en farciſſez la peau, & la couſez bien proprement, en ſorte que le bout du manche ſoit bien net, le tout bien aſſaiſonné de ſel & d'eſpice ſelon voſtre gouſt, que vous empoterez & ferez bien cuire auec vn bouquet, capres & nauets : faites mitonner voſtre pain, dreſſez, & le garniſſez de vos nauets, puis ſeruez.

11. Potage d'oyſons farcis.

Apres qu'ils ſeront habillez, tirez-leur le brechet, & les farciſſez de telle farce que voudrez, puis les farinez & empotez auec bon boüillon : faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos oyſons

auec pois, purée, ou ce que vous voudrez, & seruez.

12. Potage de perdrix desossées farcies.

Tirez-leur le brichet, & prenez du veau ou de la chair de chapon, achez-là & assaisonnez selon vostre gouſt, de sel & d'espice, ou fines herbes, farcissez-en vos perdrix bien proprement; empotez-les auec bon boüillon, & les faites bien cuire auec vn bouquet, faites mitonner vostre pain, & le garnissez autour du plat d'asperges, & de culs d'artichaux, puis seruez.

13. Potage de poulet d'Inde farcy.

Apres l'auoir bien habillé, tirez le brichet, & prenez du veau & de la graisse, que vous acherez bien menu, liez vostre farce auec des œufs, & y meslez beatilles ou pigeonneaux, jaunes d'œufs crus, empotez-le auec bon boüillon, & le faites bien cuire, mettez-y des marons, champignons, & trouffles : faites mitonner vn pain, & le garnissez de ce qui est en vostre pot, puis seruez.

Pour faire le bouquet, prenez ſiboules perſil & thin, & les liez enſemble.

Table des entrées qui ſe peuuent faire dans les Armées, ou en la Campagne.

Poulet d'Inde à la framboiſe farcy, 1
Membre de mouton à la Cardinale, 2
Iaret de veau à l'epigramme, 3
Longe de veau à la marinade, 4
Canards en ragouſt, 5
Pigeonneaux en ragouſt, 6
Poulardes en ragouſt, 7
Boudin blanc, 8
Sauciſſes de blanc de perdrix, 9
Andoüilles, 10
Seruelats, 11
Poulets marinez, 12
Manches d'eſpaules à l'oliuier, 13
Piece de bœuf à l'Angloiſe, 14
Poitrine de veau à l'eſtoffade, 15
Perdrix roſties en ragouſt, 16
Langue de bœuf en ragouſt, 17
Langue de porc en ragouſt, 18
Langue de mouton en ragouſt, 19
Queuë de mouton en ragouſt, 20
Membre de mouton à la daube, 21

Poulet d'Inde à la daube, 22
Ciué de liévre, 23
Poitrine de mouton en aricot, 24
Agneaux en ragouſt, 25
Haut coſté de veau en ragouſt, 26
Piece de bœuf à la daube, 27
Membre de mouton à la logate, 28
Piece de bœuf à la marotte, 29
Queuë de mouton roſtie, 30
Piece de bœuf & queuë de mouton au naturel, 31
Cochon à la daube, 32
Oye à la daube, 33
Oye en ragouſt, 34
Sarcelles en ragouſt, 35
Poulet d'Inde en ragouſt, 36
Cochon en ragouſt, 37
Longe de veau en ragouſt, 38
Alloüettes en ragouſt, 39
Foye de veau fricaſſé, 40
Pied de veau & de mouton en ragouſt, 41
Gras double en ragouſt, 42
Poulets fricaſſez, 43
Pigeonneaux fricaſſez, 44
Fricandeaux, 45
Fricaſſée de veau, 46
Ruelle de veau en ragouſt, 47
Eſpaule de veau en ragouſt, 48

Eſpaule

Espaule de mouton en ragouſt, 33
Poitrine de veau fritte, 49
Longe de cheureüil en ragouſt, 50
Coſtelettes de mouton en ragouſt, 51
Bœuf à la mode, 52
Bœuf à l'eſtoffade, 53
Lapreaux en ragouſt, 54
Longe de porc à la ſauce Robert, 55
Perdrix à l'eſtoffade, 56
Chapon aux huiſtres, 57
Allebran en ragouſt, 58
Langue de mouton fritte, 59
Foye de veau en ragouſt, 60
Poulets à l'eſtuuée, 61
Teſte de veau fritte, 62
Foye de veau picqué, 63
Abbatis de poulets d'Inde, 64
Eſpaule de ſanglier en ragouſt, 65
Cuiſſeaux de cheureüil, 66
Membre de mouton à la logate, 67
Cochon farcy, 68
Pieds de mouton fricaſſez 69
Langue de mouton roſtie, 70
Achis de viande roſtie, 71
Attereaux, 72
Achis de viande cruë, 73
Poupeton, 74
75

Tourte de lard, 76
Tourte de moelle. 77
Tourte de pigonneaux, 78
Tourte de veau, 79
Paſté de chapon deſoſſé, 80
Paſté de gaudineau, 81
Paſté d'aſſiette, 82
Paſté à la marotte, 83
Paſté à l'angloiſe, 84
Paſte à la Cardinale, 85
Poulets en ragouſt dans vne bouteille, 86
Tranche de bœuf fort deliée en ragouſt. 87

Toutes ſortes d'autres viandes ſe peuuent mettre en ragouſt, comme bœuf, mouton, agneau, porc, de tel endroit que vous voudrez; chevreüil, biche, marcaſſin: mais ſoignez à les bien approprier, & faire en ſorte qu'elles ſoient de bon gouſt.

Maniere pour bien appreſter les viandes des Entrées, dont la Table eſt cy-deſſus.

1. *Poulet d'Inde à la framboiſe ſucy.*

Apres qu'il eſt habillé leuez en le brichet, & tirez la chair, que vous acherez auec graiſſe & peu de chair de veau, que vous meſlerez enſemble auec des iaunes d'œufs & des pigeonneaux, & le tout bien aſſaiſonné, vous remplirez voſtre poulet d'Inde, auec ſel, poivre, clou batu, & capres, puis le mettrez à la broche, & le ferez tourner bien doucement; eſtant preſque cuit, tirez le & le mettez dans vne terrine auec de bon bouillon, champignons & vn bouquet. Pour lier la ſauce, prenez vn peu de lard coupé, le faites paſſer par la poëſle, lequel eſtant fondu vous tirerez, & y meſlerez vn peu de farine, que vous laiſſerez bien rouſſir, & delayerez auec peu de bouillon & de vinaigre; la mettrez en ſuite dans voſtre terrine auec jus de

citron, & ſeruez: Si c'eſt au temps des framboiſes, vous y en mettrez vne poignée par deſſus.

2. *Membre de mouton à la Cardinale.*

Prenez vn membre de mouton, le battez bien, & le lardez de gros lard, puis en oſtez la peau, la farinez & paſſez dans la poëſle auec du lard, & la faites cuire auec bon bouillon, vn bouquet de perſil, thin & ſiboules liez enſemble, champignons, trouſles ou beatilles bien paſſez, & que la ſauce ſoit bien liée, puis ſeruez.

3. *Iarets de veau à l'epigramme.*

Eſtans bien blanchis dans l'eau fraiſche, farinez les & paſſez par la poëſle auec du lard fondu ou du ſain-doux, caſſez les en ſuite & les mettez dans vn pot bien aſſaiſonnez de ſel, poiure, clou & vn bouquet, mettez-y vn oygnon, peu de boüillon & de capres, puis les farinez auec de la paſte, & les eſtouffez auec le couuercle du pot: faites les cuire ainſi couuerts peu à peu pendant trois heures, apres quoy, deſcouurez les & faites reduire voſtre ſauce iuſqu'à ce que le tout en ſoit meilleur, mettez-y des chãpignons ſi vous en auez, & ſeruez.

4. *Longe de veau à la marinade.*

Battez la bien, & la lardez de gros lard, faites la mariner auec vinaigre, poivre, sel, espice, clou, citron, orange, oygnon & romarin, ou sauge; mettez la apres à la broche, & la faites rostir & l'arrosé de la sauce tant qu'elle soit cuite, & estant cuite vous la ferez mitonner dans la sauce, que vous lierez auec chapelure de pain ou farine nette delayé dans du bouillon, & garnirez vostre plat de Champignons, palets de bœuf, ou asperges, puis seruez.

5. *Canards en ragouſt.*

Lardez les de gros lard, & les passez par la poesle, puis les empotez dans vne terrine ou vn pot, & y mettez bon assaisonnement de sel, espice battue, siboules & persil, selon vostre gouſt, les laissez bien cuire, & garnissez de ce que vous trouuerez se rapporter mieux à la couleur, puis seruez.

6. *Pigeonneaux en rogouſt.*

Plumez les à sec & les vuidez & passez par la poesle auec du lard ou saindoux, empotez les auec bon bouillon, & les laissez bien cuire, auec vn bouquet; estant cuits garnissez les de leurs foyes

& riz de veau, le tout bien assaisonné de sel & espice, puis seruez.

7. *Poulardes en ragoust*

Prenez-les bien mortifiées, & les lardez de gros lard, puis les passez par la poesle, apres les auoir coupées par la moitié, empottez-les auec bon bouillon, & vn bouquet; les assaisonnez & laissez bien cuire auec trouffes, champignons, ou quelques petits morceaux de viande roftie, sçauoir de mouto ou de porc frais, pour leur donner gouft, garnissez-les de leurs foyes, pistaches ou citron, puis seruez.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, & les ratissez en sorte qu'ils soient bien clairs, puis prenez quatre liures de panne de porc frais, & la coupez biẽ menuë; prenez aussi deux blancs de chapon, les achez cõme poudre, & les meslez auec vostre panne, en suitte mettez y quinze œufs crus, vne pinte de laict, la mie de la moitié d'vn pain blanc, assaisonnez bien le tout de l'espice de sauciſſes, que vous trouuerez chez les Charcuitiers toute preparée, & vn peu d'anis: que si vous ne trouuez d'espice preparée, prenez poivre, clou, sel, &

gingembre, & les battez bien enſemble, puis entonnez le tout dans les boyaux auec vn inſtrument de cuiure ou de fer blanc, fait exprés, que l'on nomme Boudiniere, & les faites blanchir dans du laict, & roſtir ſur le gril, vn papier gras deſſous, puis ſeruez.

9. *Saußiſſes de blanc de perdrix.*

Vos perdrix eſtans roſties tirez-en le blãc, & le achez bien menu, prenez de la panne de porc frais quatre fois autãt que de chair, meſlez le tout enſemble bien aſſaiſonné de meſme que le boudin blãc, mettés y auſſi du lait à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, ainſi que le boudin blanc, que vous ferez blanchir auſſi auec du lait, & lierés par les bouts, faites les roſtir à loiſir ſur du papier gras : ſi vous voulez entonnez les dans vn boyau de petit cochon de laict, ou de poulet d'Inde, puis ſeruez.

10. *Andoüilles.*

Prenez fraiſes de veau & les decoupez auec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout enſemble dans vn pot: eſtant cuit & froid, vous y meſlerez vn peu de laict & des œufs crus, puis l'entonnerez dans vn gros

boyau de porc, auec meſme aſſaiſonnement qu'au boudin blanc. Faites en moitié laict & moitié eau; eſtant fait, mettez le roſtir ſur le gril, vn papier gras deſſous, & ſeruez.

11. *Seruelats.*

Prenez vn boyau de bœuf & le ratiſſez bien, du lard, de la chair de porc ou de mouton, ou de telle autre que vous voudrez, & apres l'auoir bien achée pillez là auec poiure, ſel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, & peu de panne de porc frais, puis entonnez voſtre appareil dans ce boyau, coupé par morceaux ſuiuant la longueur d'vn ſeruelat, que vous lierez par le bout & mettrez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en ſeruir faites les cuire auec de l'eau, & ſur la fin vn peu de vin & de fines herbes: apres qu'ils ſont cuits vous les pouuez garder vn mois. Seruez.

12. *Poulets marinez.*

Prenez vos poulets, les fendez en deux & les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien aſſaiſonné de ſel & eſpice. Lors que vous voudrez vous en ſeruir farinez-les, ou y faites vne petite paſte auec deux œufs crus & peu de farine de-

layée auec ces œufs, faites les frire auec du lard fondu ou du ſain-doux, & quand ils ſeront frits, mettez les vn peu mitonner dans leur marinade, puis ſeruez.

13. *Manches d'eſpaule à l'oliuier.*

Baſtez vos manches, les faites blanchir dans l'eau fraiſche, & eſſuyez, en ſuite eſtans farinez, paſſez les dans la poëſle auec du lard ou du ſain-doux. Quand ils ſeront bien frits, empottez-les auec fort peu de bouillon, & y mettez vn bouquet, peu d'oygnon paſſé auec champignons, capres, roignons, & palets de bœuf, le tout bien aſſaiſonné de ſel, eſpice ou poivre, les couurez auec le couuercle, & faites vn morceau de paſte molle pour fermer le pot de peur qu'il ne prenne de l'air, puis les mettez ſur vn peu de braiſe, & les faites cuire à loiſir: & ſeruez.

14. *Piece de bœuf à l'Angloiſe, ou Chalonnoiſſe.*

Ayez vne piece de bœuf de poitrine & la faites bien boüillir, lors qu'elle ſera preſque cuite tirez la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la broche, vne ma-

rinade dessous dans la lechefritte: la marinade se fait comme à la longe de veau, dont vous l'arroserez auec vn bouquet de sauge: que si elle ne tient à la broche, prenez des bastons & la liez par les deux bouts. Apres qu'elle sera cuite, vous la tirerez & la mettrez dans vne terrine, en suite faites là mitonner auec sa marinade iusques à ce que vous soyez prest de seruir. Garnissez là de ce que vous voudrés, de capres ou de nauets, ou des deux ensemble, ou de palets de bœuf, ou de persil, ou de la marinade mesme, pourueu qu'elle soit bien liée, puis seruez.

15. *Poitrine de veau à l'estoffade.*

Prenez poitrine d'vn veau bien blanc & bien gras, mettez-là dans vne terrine au four, dessous des bardes de lard, & l'assaisonnez, puis la couurez iusques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite: apres passés, c'est à dire, mettez y champignons, palets de bœuf, capres & riz de veau, en sorte qu'ils se meslent & acheuent de cuire ensemble.

16. *Perdrix en ragouſt.*

Prenez vos perdrix, habillez les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les passez

dans la poesle auec du lard ou sain-doux, en suite faites les cuire dans vne terrine, bien consommer & assaisonner de sel & d'espice. Lors que vous voudrez seruir, prenez du lard & le battez dans vn mortier, meslez le dans vostre ragoust, & seruez.

17. *Langue de bœuf en ragoust.*

Lardez la de gros lard, puis l'empottez, faites cuire & assaisonnez de haut gouſt. Lors qu'elle sera presque cuite, laissez la refroidir, picquez la, embrochez, & arrosez de son ragoust iusques à ce qu'elle soit rostie, & l'ayant tirée faites la mitonner dans sa sauce auec vn peu d'oygnon pilé, vn peu de lard, & vn peu de vinaigre, puis seruez.

18. *Langues de porc en ragoust.*

Prenez-les fraisches, & les passez par la poëlle auec du lard, puis les faites bien cuire dans vn pot, & assaisonnées de haut gouſt : estant presque cuites, vous y meslerez vn oygnon pilé, trouffes, farine seiche, & vn peu de vin blanc, & les ferez mitonner dans leur mesme boüillon, estant cuites, seruez.

19. *Langues de mouton en ragoust.*

Prenez-en plusieurs, & estans bien cui-

tes farinez les & passé par la poëſle, faites les mitonner auec bon bouillon, & y passez peu d'oignon, champignons, trouffes, perſil en ſemble, le tout bien assaiſonné de ſel & poiure ſelon voſtre gouſt, auec vn filet de verjus & de vinaigre, puis ſeruez.

20. *Queuë de mouton en ragouſt.*

Pernez la ioint au membre, lardez la tout de gros lard, & la mettez cuire auec vne piece de bœuf : lors qu'elle ſera à moitié cuite tirez la, la farinez & passez par la poëſle, puis la mettez dans vne terrine auec bon bouillon, & l'assaiſonnez bien de Champignons, capres, palets de bœuf, la couurez, & la laiſſez bien cuire, puis ſeruez.

21. *Membre de mouton à la daube.*

Il le faut bien larder auec du gros lard, puis l'empoter auec de l'eau, & bien assaiſonner : lors qu'il ſera preſque cuit mettez y du vin blanc à proportion, & le faites acheuer de cuire auec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur d'amertume ; lors que vous le voudrez ſeruir garniſſez les bords du plat de perſil & de fleurs.

22. *Poulet d'Inde à la daube.*

Il se fait de mesme que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier auant que de le mettre cuire, garny amplement de sel & de toute sorte d'espice, mesme assaisonnement, vin blanc, &c. Seruez-le auec persil.

23. *Civé de liévre.*

Prenez vn liévre, decoupez le par morceaux, l'empottez auec du boüillon, le faites bien cuire, & assaisonnez d'vn bouquet : estant à moitié cuit, mettez-y vn peu de vin, & y passez vn peu de farine auec vn oignon & fort peu de vinaigre : seruez à sauce verte & promptement.

24. *Poitrine de mouton en aricot.*

Passez-là par la poësse auec beurre ou lard fondu, puis l'empotez auec du boüillon, & assaisonnée de sel: estant à moitié cuite passez aussi par la poësle des nauets coupez en deux ou autrement, les messez ensemble, sans oublier vn peu de lard passé auec vn peu de farine, vn oignon aché bien menu, vn filet de vinaigre, & vn bouquet, seruez à sauce courte.

25. *Agneau en ragoust.*

Faites le rostir, puis le mettez dans vne

terrine auec vn peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, clou, & vn bouquet, peu de farine passée, peu d'oygnon pilé, capres, champignons, écorce de citron ou d'orange, & le tout bien mitonné ensemble, seruez.

26. *Haut costé de veau en ragoust.*

Coupez le par costes, les farinez, & les passez par la poësle auec du lard, puis les empotez, & les faites cuire auec peu de boüillon, capres, asperges, trousles, & le tout bien mitonné, seruez.

27. *Piece de bœuf à la daube.*

Apres qu'elle est à moitié cuite, lardez-là de gros lard, & la remettez cuire auec le mesme boüillon si vous voulez, puis estant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, seruez comme l'esclanche.

28. *Membre de mouton à la logate.*

Apres l'auoir bien choisi, batés le bien, ostez en la peau & la chair du manche, dont vous couperez le bout; le lardez auec moyen lard, le farinez & passez par la poësle auec lard ou sain-doux. Lors qu'il vous paroistra bien roux, empotez le auec vne cueillerée de boüillon bien assaisonné de sel, poivre, clou, & vn

bouquet ; vous y pouuez mettre capres, champignons, trouffes. Eſtouffez le d'vn couuercle fermé auec de la farine, ny trop molle ny trop dure, delayée dans de l'eau, & faites cuire ſur peu de charbon l'eſpace de trois heures. Eſtant cuit, découurez le, & le garniſſez de ce que vous auez à y mettre, comme roignons, cus d'artichaux, riz de veau, & ſauce courte ; ſeruez, & autour du plat mettez citron coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la marotte.*

Eſtant preſque cuite, lardez là de gros lard, puis faites vn paſté de paſte biſe de la grandeur qu'eſt voſtre piece de bœuf bien aſſaiſonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de meſme, auec capres. Lors qu'elle aura cuit fort long-temps auec bouillon, paſſez y oygnon & ail batus, puis ſeruez.

30. *Queuë de mouton roſtie.*

Eſtant bien cuite, leuez en la peau, couurez la de ſel, mie de pain, & perſil aché, puis la paſſez par la poëſle deuant & non deſſus le feu, puis ſeruez auec verjus & perſil autour du plat.

31. *Piece de bœuf & queuë de mouton au naturel.*

Prenez vne piece de bœuf sortant de la boucherie, saupoudrez-là d'vn peu de sel, non par trop, de peur d'auoir affaire du boüillon, faites la bien cuire, & leuez ce qui aura esté sallé, comme les peaux: si vous voulez ressallez-là & poudrez de sel menu: seruez auec persil ou pain frit autour du plat, & quelquesfois de petits pastez, ou quelque liaison de ragoust.

La queuë de mouton au naturel se fait de mesme que la piece de bœuf; estant bien cuite ostez la peau, la poudrez de sel, garnissez le tour du plat de persil, & la seruez chaude.

32. *Cochon à la daube.*

Estant bien habillé coupez-le en cinq morceaux, puis y passez peu de gros lard, & le mettez auec boüillon, vin blanc, fines herbes, oignon, & estant bien assaisonné de sel & autres ingrediens, seruez auec persil autour du plat.

La sauce courte y demeure en gelée pour seruir froid, & y mettez saffran si vous voulez.

33. *Oye à la daube.*

Lardez-là de gros lard, & la faites bien cuire,

cuire, puis y mettez vne pinte de vin blanc, & l'assaisonnez bien de tout ce qu'il faut pour vne daube. Si vous voulez la passer sur le gril & la seruir coupée en quatre, auec vne sauce Robert par dessus, vous le pouuez.

34. Oye en ragoust.

Prenez vne oye, la coupez en quatre, estant bien battuë, la farinez & passez par la poësle, puis la faites cuire auec du boüillon, l'assaisonnez de toute sorte d'espices, & d'vn bouquet. La garnissez de tous ses abatis, qui sont foye, iusier, aisles & col: que la sauce soit courte & liée auec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, puis seruez.

35. Sarcelles en ragoust.

Estant habillées, lardez-les de moyen lard, les passez par la poësle, & les faites mitonner auec boüillon bien assaisonné, puis les remettez auec vn peu de lard & de farine, oignon, capres, champignons, trusles, pistaches & escorce de citron, le tout ensemble, puis seruez.

36. Poulet d'Inde en ragoust.

Fendez-le & battez, puis le piquez si voulez de gros lard, le farinez & passez par la poësle, le mettez en suite miton-

ner dans vne terrine auec bon boüillon, bien assaisonné & garny de ce que vous voudrez, faites-le cuire iusqu'à sauce courte, & seruez.

37. Cochon en ragoust.

Apres l'auoir habillé, leuez-en la peau si vous voulez, puis le coupez en quatre, le farinez, passez par la poësle, bien assaisonné au goust : garnissez-le de capres, trufles, champignons, & seruez à sauce courte.

38. Longe de veau en ragoust.

Estant bien battuë, lardez-la de gros lard & l'embrochez, puis estant à moitié cuite, mettez-la mitonner auec bon boüillon, & faites vne sauce liée auec farine & oygnon passé; garnissez de champignons, artichaux, asperges, trufles, & son roignon estant decoupé, seruez.

39. Alloüettes en ragoust.

Estans habillées, ostez-leur le jusier & leur écrasez vn peu l'estomach, les farinez & passez auec du lard; estans bien rousses faites-les mitonner, & assaisonnez de capres & de champignons : vous y pouuez mettre écorce de citron, ou jus d'esclanche de mouton, ou orange, ou vn bou-

quet ; degraiſſez-les, & ſeruez auec ce que vous aurez à ſeruir.

40. Foye de veau fricaſſé.

Coupez-le par tranches fort deliées, puis les paſſez par la poëſle auec du lard ou du beurre, bien aſſaiſonnées de ſel, poivre, oygnon aché bien menu, & vne goutte de boüillon, vinaigre ou verjus de grain, & pour lier la ſauce mettez-y chapelure de pain bien paſſée : vous le pouuez ſeruir ſans mitonner, crainte qu'il ne durciſſe, auec capres, champignons, & garny autour du plat de ce que vous aurez.

41. Pieds de veau & de mouton en ragouſt.

Eſtans bien cuits, farinez-les & paſſez par la poeſle auec du lard ou ſain-doux, puis les mettez mitonner auec peu de boüillon, peu de verjus, vn bouquet, vn morceau de citron, & farine paſſée, le tout bien aſſaiſonné & la ſauce courte, meſlez-y des capres, puis ſeruez.

Les pieds de mouton ſe font de meſme; Eſtans bien cuits, & le ver oſté, farinez-les & paſſez auec lard ou ſain-doux, & les mettez mitonner auec peu de boüillon & verjus, vn bouquet, morceau de citron, & farine paſſée, le tout bien aſſaiſonné,

& ſauce courte, meſlez-y des capres, & ſeruez.

42. Gras double en ragouſt.

Eſtant bien blanc & bien cuit, coupez-le bien menu, le fricaſſez auec lard, perſil & ſiboule, & aſſaiſonné auec capres, vinaigre, farine frite & vn oignon, faites-le mitonner, & ſeruez.

Vous pouuez auſſi y meſler en autre façon, jaunes d'œufs & verjus pour liaiſon.

Autre façon.

Prenez-le bien gras, découpez & poudrez de ſel & de mie de pain, faites-le rôtir ſur le gril, & l'aſſaiſonnez de verjus de grain ou vinaigre, ius d'orange & de citron, puis ſeruez.

43. Poulets fricaſſez.

Eſtans habillez, decoupez par morceaux & bien lauez, faites-les bouïllir auec bon bouïllon, & quand ils ſeront preſque cuits, mettez-les égouter, & puis les fricaſſez Apres cinq ou ſix tours aſſaiſonnez de ſel & de bonnes herbes, comme perſil, ſiboules, &c. délayez des iaunes d'œufs pour lier la ſauces, & ſeruez.

44. Pigeonneaux fricaſſez.

Apres les auoir bien échaudez, deſcou-

pez-les par morceaux & les paſſez par la poëſle auec du lard & beurre, moitié l'vn & moitié l'autre : Eſtans bien fricaſſez jettez-y ſiboules, perſil, aſperges, poivre, ſel, clou batu, & les arrouſez de bouïllon bien aſſaiſonné, puis les ſeruez blanchis ou non.

45. Fricandeaux.

Pour les faire, prenez du veau, le deſcoupez par petites tranches, & les battez bien auec le manche d'vn couteau, achez toutes ſortes d'herbes, graiſſe de bœuf ou mouton, & vn peu de lard, & eſtant bien aſſaiſonnées & liées auec des œufs crus, les roulez parmy ces tranches de viandes, puis les faites cuire dans vne terrine ou tourtiere ; eſtant cuites ſeruez-les auec leur ſauce.

46. Fricaſſée de veau.

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées, farinez-les fort peu, & les paſſez par la poëſle, & aſſaiſonnées de ſel auec vn oignon picqué de cloux, puis les mettez mitonner auec vn peu de bouïllon, & la ſauce eſtant liée, ſeruez.

47. Ruelle de veau en ragouſt.

Lardez-la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire vn peu plus de moitié,

mettez-la mitonner auec peu de boüillon & vn bouquet, & couurez bien ; eſtant cuite, ſeruez auec vne ſauce liée de chapelure de pain ou farine, & vn oygnon : Seruez-la garnie de truffes & champignons.

48. Eſpaule de veau en ragouſt.

Faites la blanchir & la farinez, puis la paſſez par la poëſle, eſtant bien rouſſe mettez-la mitonner dans vne terrine : eſtant preſque cuite, aſſaiſonnez-la d'vn bouquet de toutes ſortes de beatilles, champignons, paſſez-y vn peu de farine, vn peu d'oygnon aché, & vn filet de vinaigre, puis ſeruez.

49. Eſpaule de mouton en ragouſt.

Battez-la bien & en oſtez la peau, puis la farinez & paſſez par la poëſle auec beurre ou lard fondu ; en ſuitte, mettez-la mitonner auec bon boüillon, vn bouquet, & bon aſſaiſonnement, garniſſez-la de ce que vous aurez, entr'autres choſes de capres, & ſeruez.

50. Poitrine de veau frite.

Eſtant blanchie, faites la cuire dans vne grande marmite ou dans vn autre pot ; il n'importe qu'elle cuiſe auec d'autre viande. Apres qu'elle eſt cuite, ouurez-la

en deux, & faites vne paſte liquide auec vn peu de farine, œufs, ſel, & peu de perſil, & puis la moüillez dans cét appareil; faites-la frire en ſuitte dans du ſain-doux ou du lard fondu, & eſtant tirée, jettez deſſus vne poignée de perſil bien verd & bien ſec, c'eſt a dire, paſſé dans la poëſle auec beurre bien chaud, & bien roux, ſeruez.

51. Longe de cheureüil en ragouſt.

Lors qu'elle eſt bien piquée, mettez-la à la broche, puis eſtant à moitié cuite, arroſez-la auec poivre, vinaigre, & peu de boüillon; faites lier la ſauce auec chapelure de pain, ou farine delayee, puis ſeruez.

52. Coſtelettes de mouton en ragouſt.

Decoupez-les, puis les battez & enfarinez, les paſſés en ſuitte par la poeſle, eſtant paſſées, mettés-les auec bon boüillon & capres, & le tout bien aſſaiſonné, ſerués.

53. Bœuf à la mode.

Battés-le bien & le lardés auec de gros lard, puis le mettés cuire dans vn pot auec bon boüillon, vn bouquet, & toutes ſortes d'eſpices, & le tout eſtant bien conſommé, ſerués auec la ſauce.

54. Bœuf à l'eſtoffade.

Coupez-le en tranches fort deliées, & eſtant bien battuës, farinez-les & les paſſez par la poëſle auec du lard ; mettez-les en ſuite dans vne terrine, ou dans vn pot auec bon bouïllon, le tout eſtant bien aſſaiſonné ſeruez auec ſauce courte.

55. Lapreaux en ragouſt.

Vous les pouuez fricaſſer comme poulets, ou les paſſer par la poëſle auec vn peu de farine meſlée auec du beurre, puis les mettez mittonner auec bon bouïllon, & aſſaiſonnez auec capres, ius d'orange, ou citron, & bouquet ou ſiboule, ſeruez.

Autre façon.

Lors qu'ils ſont roſtis, découpez-les en pieces, les paſſez par la poëſle & mettez mittonner dans vn plat auec ius d'orange, capres, peu de chapeleure de pain, ſauce de haut gouſt & courte, ſeruez.

56. Longe de porc à la ſauce Robert.

Lardez-la de gros lard, puis la faites rôtir, & l'arroſez de verjus & vinaigre, auec vn bouquet de ſauge. La graiſſe eſtant tombée, prenez-la pour fricaſſer vn oignon, lequel eſtant fricaſſé vous mettrez ſous la longe auec la ſauce dont vous l'aurez arroſée ; le tout eſtant vn peu mi-

tonné enſemble, de peur qu'elle ne s'endurciſſe, ſeruez. Cette ſauce s'appelle ſauce Robert.

57. Perdrix à l'eſtoffade.

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les paſſez par la poëſle auec beurre ou lard fondu, eſtant bien rouſſes empotez-les auec bon bouïllon, & les faites cuire bien aſſaiſonnées. Pour la garniture vous aurez truſles, champignons, aſperges fricaſſées, auec quoy les ferez mitonner, ſeruez auec citron & piſtaches. Si la ſauce n'eſt aſſez liée, prenez vn peu de farine, ou de vos liaiſons, & ne la liez pas trop crainte qu'elle ne ſoit trop épaiſſe.

58. Chapon aux huiſtres.

Voſtre chapon eſtant habillé & bardé de lard & de papier beurré par deſſus, faites-le roſtir, & lors qu'il roſtit mettez deſſous vne lechefrite, apres que vous aurez bien nettoyé vos huiſtres, vous les blanchirez ſi elles ſont vieilles, eſtant bien nettes & blanchies, paſſez les par la poëſle auec ce qui eſt tombé de voſtre chapon, & les aſſaiſonnez de champignons, oignon picqué & vn bouquet, eſtant bien fricaſſées vous oſterez le bouquet, & le reſte vous le mettrez dans le corps du chapon,

que vous ferez mitonner auec vn peu de capres, puis ſeruez.

59. Allebrans en ragouſt.

Eſtans habillez, paſſez-les par la poeſle, auec beurre ou lard, puis les mettez mitonner dans vne terrine auec bon boüillon & vn bouquet, le tout bien aſſaiſonné : eſtans bien cuits, & la ſauce bien liée, mettez-y capres, champignons, trufles, & ſeruez.

60. Langues de mouton frittes en ragouſt & begnets.

Prenez vos langues, & les fendez par la moitié, puis les paſſez par la poëſle auec beurre ou lard fondu, & les aſſaiſonnez bien. Mettez-les en ſuitte dans vn plat auec verjus & muſcade ; prenez apres peu de farine & la delayez auec vn œuf, & la ſauce qui eſt deſſous vos langues, que vous jetterez dans cét appareil ; faites-la frire auec du lard fondu ou du ſain-doux : Eſtant fritte, jettez dans la poëſle vne poignée de perſil, & faites en ſorte qu'il demeure bien verd, ſeruez-les ſeiches ou bien auec vne marinade, & le reſte de voſtre ſauce.

61. Foye de veau en ragouſt.

Lardez-le de gros lard, & le mettez dans

vn pot bien assaisonné auec vn bouquet, écorce d'orange, & capres ; puis estant bien cuit, & la sauce liée, coupez-le par tranches, & seruez.

62. Poulets à l'estuuée.

Decoupez-les bien menus, & les mettez cuire auec peu de boüillon, du vin blanc & beurre bien frais, assaisonnez-les de siboules & persil achez ensemble ; lors qu'ils seront cuits, delayez iaunes d'œufs auec du verjus pour lier la sauce, & seruez.

63. Teste de veau fritte.

Estant habillée & cuite, vous la desossserez, puis vous ferez vne paste liquide auec des œufs, bien assaisonnée. Trempez-y cette teste, & la mettez frire auec du sain-doux : estant bien fritte, poudrez-la de sel, ius de citron ou verjus, puis la seruez auec persil frit.

64. Foye de veau piqué.

Piquez-le bien menu de lardons, puis le mettez à la broche, & faites vne marinade dessous, dont vous l'arroserez en cuisant, afin que la marinade se tourne en sauce. Estant cuit, faites-le mitonner auec capres, & seruez.

Vous pouuez vous seruir de foye de

veau pour lier des ſauces, & d'autre-fois pour faire du boudin gris.

65. Abbatis de poulets d'Inde.

Faites-le blanchir dans l'eau fraiſche, & cuire auec bon bouïllon, lors qu'ils ſeront preſque cuits paſſez-les par la poëſle auec du lard & bon aſſaiſonnement, que la ſauce ſoit courte, & ſeruez.

66. Eſpaule de ſanglier en ragouſt.

Lardez-la de gros lard, puis la mettez dans vne chaudiere pleine d'eau, auec ſel, poivre & vn bouquet, prenez bien garde de ne le trop aſſaiſonner, parce qu'il faut reduire le bouïllon à vne ſauce courte. Eſtant plus de moitié cuite vous y mettrez vne pinte de vin blanc, du clou, & vne feüille de laurier, ou vn baſton de romarin; puis eſtant bien cuite & la ſauce courte, vous la lierez: pour ce faire faites fondre du lard & y paſſez vn peu de farine, puis y mettez vn oignon aché bien menu, luy faites faire vn tour ou deux de poëſle, & le verſez dans voſtre ſauce, que vous ferez mitonner auec capres & champignons, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, ſeruez.

67. Cuiſſeaux de cheureüil.

Ils ſe peuuent faire de meſme que l'eſ-

paule de ſanglier ; comme auſſi la longe & l'eſpaule, ou bien apres les auoir lardez de gros lard, vous les pouuez paſſer par la poëſle pareillement auec du lard & de la farine, apres quoy vous les ferez cuire auec du bouïllon, & lierez la ſauce de meſme.

68. Membre de mouton à la logate.

Voyez en la page 46. article 28.

69. Cochon farcy.

Il le faut prendre ſous la mere, le ſaigner dans de l'eau preſte à bouïllir, le peller, le couper entre les cuiſſes, leuer la peau, la queuë, les pieds & la teſte, puis les mettre tremper iuſques à ce que vous en ayez affaire, laiſſez le corps, vous le trouuerez bien apres. Pour le farcir prenez du veau & graiſſe de bœuf, fraiſez-les bien en façon de gaudiueau, puis vous en emplirez la peau auec champignons paſſez par la poëſle, pigeonneaux, riz de veau, vn brin de fines herbes, & de tout ce que vous aurez, iuſques à ce qu'elle ait la forme de cochon, vous recouſerez ce qui ſera ouuert, le trouſſerez & ferez blanchir dans l'eau tout preſt à mettre à la broche. Vne heure & demie deuant diſner l'embro-

cherez au trauers de la teſte, l'enueloppe-rez auec du papier beurré, & le lierez par les deux bouts auec des éclipſes de bois, & à meſure qu'il cuira l'arroſerez de beurre : Eſtant cuit, vous le deuelopperez & oſte-rez le filet, en ſorte qu'il ne parroiſſe auoir eſté farcy, puis ſeruez.

Puis le corps de ce cochon eſtant habil-lé, faites-le blanchir, mais fort peu, pic-quez le bien, & le faites roſtir comme s'il eſtoit entier, ou comme vn agneau; eſtant cuit vous le pouuez ſeruir auec vne ſauce verte.

70. Pieds de veau fricaſſez.

Eſtans bien cuits, coupez les fort menus, & les paſſez par la poëſle auec du lard ou du beurre. Ayant fait trois ou quatre tours, mettez-y ſiboule & perſil achez en-ſemble. Incontinent apres mettez-y fort peu de boüillon, & aſſaiſonnez bien le tout : Eſtant preſt à ſeruir, delayez des œufs à proportion de voſtre viande, com-me pour quatre pieds trois œufs, auec du verjus de grain ou commun : vous y pou-uez mettre grozeille au lieu de verjus de grain, puis voſtre ſauce eſtant courte, meſ-lez-y voſtre liaiſon, & ſeruez.

Les pieds de mouton ſe font de meſ-

me : Prenez les fort blancs & bien cuits : coupez les bien menus, & oſtez le ver qui eſt dedans, puis les fricaſſez & aſſaiſonnez auec perſil & ſiboule achez enſemble ; faites voſtre liaiſon comme deſſus, meſlez-la, & ſeruez.

71. Langues de mouton roſties.

Habillez-les & coupez par la moitié, puis les arroſez pour faire tenir deſſus mie de pain & ſel menu, & les mettez ſur le gril ; faites vne ſauce auec peu de boüillon, beurre frais, ſiboules & perſil entier, peu de chapelure, ſel, poivre, muſcade, le tout paſſé enſemble par la poëſle, puis faites mitonner les langues auec la ſauce. Eſtant preſt de ſeruir, garniſſez voſtre aſſiette ou plat, ſi c'eſt en Hyuer, de capres, ius de citron, ou champignons, puis ſeruez.

Autre façon.

Eſtans cuites, aſſaiſonnez-les & coupez par la moitié, puis les faites frire auec vne paſte liquide. Seruez auec ius de citron, perſil frit, & garniſſez.

Autre façon en ragouſt.

Nettoyez-les bien, lauez-en les palets, & les fendez, puis y mettez par deſſus mie de pain & ſel menu : faites-les roſtir, &

apres qu'elles ſeront roſties les mettez dans la lechefrite ſous le roſt, faites vne ſauce auec perſil, ſiboule ou oignon achez menu, beurre frais & verjus de grain, & lors que vous ſerez preſt à ſeruir délayez iaunes d'œufs dans voſtre ſauce, & la jettez deſſus vos langues, puis ſeruez promptement.

Autre façon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habillez les, puis les faites mitonner dans vn pot auec du bouïllon, & les paſſez par la poëſle auec lard fondu, peu de farine, oignon aché, le tout bien aſſaiſonné, ſeruez-les garnies de ce que vous aurez, entr'autre de capres achées, auec ſauce courte.

Autre façon.

Vos langues eſtans roſties & picquées, ſeruez-les mitonnées dans vne ſauce courte, liée comme cy-deſſus. Ou bien vous les pouuez faire mitonner auec vne ſauce douce.

72. Achis de viande roſtie.

Achis de viande roſtie, ſoit galimaffrée ou autre, ſe fait ainſi : Ayant leué la peau vous couperez l'eſpaule prez du manche, deſoſſerez le manche & mettrez la peau deuant

deuant le feu, puis vous desosserez pareillement la palette,& acherez la viande bien menuë auec capres & persil : ce qu'estant fait,faites la mitonner auec vne siboule ou vn oygnon picqué, le tout bien assaisonné : & pour rendre vostre achis plus delicat, mettez-y vn peu de mie de pain & de beurre frais si vous voulez Mettez le dans vn plat ou sur vne assiette,& l'orrosez de son jus ou d'autres & la peau par dessus, puis seruez. Vous pouuez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Le achis de perdrix se fait de mesme, à la reserue que vous le pourrez nourrir de ius, & garnir de ce que vous iugerez à propos.

73. *Attereaux.*

Prenez vne ruelle de veau, la coupez par tranches fort deliées aux endroits où il n'y a point de filets. Faites picquer vos tranches de lardons, & les mettez cuire dans vne tourtiere couuerte, puis auec peu de bouïllon faites les mittonner,liez vostre sauce, & les seruez garnies.

74. *Achis de viande cruë.*

Prenez telle viande que vous voudrez, ostez en les filets,& la hachez bien,blan-

chie ou non, peu apres meſlez-y deux ſo autant de graiſſe de bœuf d'aupres du roignon ayant oſté le filet; puis le tout bien haché & bien aſſaiſonné, delayez-la auec du boüillon, & la faites mitonner. Vous la pouuez garnir de marons, ou de ce que vous aurez propre à garnir: eſtant cuite, ſeruez auec graiſſe.

75. *Poupeton.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, hachez-les bien enſemble, & aſſaiſonnez, meſlez-y des œufs pour lier la farce, & en ſuitte coupez trois ou quatre bardes de lard, ſur leſquelles vous eſtendrez voſtre chair hachée, que vous couurirez de pigeonneaux, beatilles, riz de veau, aſperges, champignons, iaunes d'œufs, roignons, creſtes, artichaux, & au deſſus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, le ferez cuire, puis ſeruez.

76. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le decoupez, & le faites fondre entre deux plats, aſſaiſonnez-le de meſme que la tourte de moëſle, que vous trouuerez en l'article ſuiuant; eſtant cuite, ſeruez.

77. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle, & la faites fondre, eſtant fonduë paſſez-la, & y meſlez ſucre, iaunes d'œufs, piſtaches, ou amendes pillées ; faites en ſuite vne abbaiſſe fort deliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrez voſtre appareil, bandez la ſi vous voulez, faites la cuire, & la ſeruez ſucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites voſtre paſte fine & la laiſſez repoſer ; puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils ſont trop gros, coupez-les, & prenez gaudieueaux, aſperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, iaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, troufles, verjus de grain, ou grozeilles. Garniſſez voſtre tourte de ce que vous auez, ſans oublier l'aſſaiſonnement, puis ſeruez.

79. *Tourte de veau.*

Prenez vn morceau de veau, le faites blanchir, & le hachez auec deux fois autant de graiſſe de bœuf : eſtant bien aſſaiſonné, faites vne abbaiſſe de voſtre paſte fine, mettez deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. ſucrez ſi vous voulez ; puis eſtant cuite, ſeruez.

80. *Paſté de chapon deſoſſé.*

Voſtre chapon eſtant deſoſſé, farciſſez-le au dedans de toutes ſortes de beatilles, andoüillettes, champignons, trouffles, moëlle, capres, cardes, riz de veau, & gaudiueaux, eſtant farcy dreſſez-le ſur paſte fine, le bandez de papier beuré, le liez auec vn fil, & le couurez bien aſſaiſonné : eſtant cuit, ſeruez.

81. *Paſté de gaudiueau.*

Dreſſez voſtre paſte en oualle, la garniſſez de vos gaudiueaux, au milieu deſquels vous mettrez toute ſorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, iaunes d'œufs durs, riz de veau, & aſſaiſonnerez le tout. Bandez-le de paſte par-deſſus, & lors qu'il ſera cuit, ſeruez auec ſauce de verjus, iaunes d'œufs, & muſcade.

82. *Paſté d'aſſiette.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de moutõ, faites en vne façon de gaudiueaux, puis dreſſez voſtre paſte bien proprement à hauteur de demy pied, & l'empliſſez d'vn lict de chair, & au deſſus vn autre lict de champignons, vn autre de carde ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & iaunes

d'œufs, en sorte que le lict de dessus soit de vos gaudiueaux, couurez-le & assaisonnez, puis seruez.

83. *Pasté à la marotte.*

Prenez farine de seigle, que vous sallerez, faites en vostre paste, & l'ajustez en forme de pasté. Vous prendrez en suite vn lievre ou deux, ou deux membres de mouton auec vn peu de graisse de bœuf, que vous acherez ensemble bien menu, & assaisonnerez, faites en suite vostre pasté, auquel par-dessus vous laisserez vn souspirail; lors qu'il aura cuit trois heures, tirez le & le rempliſſez de bon boüillon, remettez le au four, & lors qu'il sera entierement cuit, seruez.

84. *Pasté à l'Angloise.*

Prenez vn levraut ou vn lievre, achez-le bien auec graisse de bœuf ou de mouton, ou mesme auec du blanc de chapon, meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez, mettez y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi vostre paste, lors qu'elle sera farinée estendez-la, & la pliez en trois ou quatre comme vne seruiette, mettant du beurre frais sur chaque lict de paste, en sorte que pour vne liure de paste il y ait vne demie liure de beurre, à pro-

portion. Ainſi accommodée, laiſſez-la repoſer quelque peu, & faites en ſuite voſtre paſté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites-le bien cuire, le dorez d'vn iaune d'œuf, & ſeruez.

85. *Paſté à la Cardinale.*

Faictes vos paſtez fort haut & fort eſtroits, empliſſez les de gaudiueaux, & les couurez en ſorte que le couuercle ſoit auſſi fort haut; puis les ſeruez principalement pour garniture àvne piece de bœuf, ou ſur vne aſſiette.

86. *Poulet en ragouſt dans vne bouteille.*

Deſoſſez entierementvn poulet, mettez en la peau dans vne bouteille ſans oſier, & laiſſez dehors l'ouuerture du col, que vous lierez au goulot de cette bouteille: faites en ſuitte telle farce que vous voudrez auec champignons, toufles, riz de veau, pigeonneaux, aſperges, & iaunes d'œufs, dont vous emplirez la peau de poulet ou du chapon, que vous lierez & laiſſerez aller dans cette boureille, qu'il faut boucher de paſte. Vous ferez cuire voſtre ragouſt bien aſſaiſonné dãs la marmitte, dont vous l'oſterez peu auant que de ſeruir, & mettrez mitronner deuant le feu. Et quand vous ſerez preſt de ſeruir,

coupez cette bouteille auec vn diamant, en sorte que le bas demeure plein & entier, puis vous seruirez.

Memoire des viandes qui se peuuent seruir au Second.

Le Faisan,	
La Genilotte,	1
Le Rouge,	2
La Tourte,	3
Le Leuraut,	4
La Caille,	5
La Perdrix,	6
Le Chapon,	7
Pigeonneaux,	8
Poulets de grain,	9
Poulets d'Inde,	10
Allebrans,	11
Bizets,	12
Estudeaux,	13
Aigneau,	14
Sarcelles,	15
Oyson,	16
Marcassin,	17
Lapreaux,	18

Mauuiette, 20
Ralle, 21
Perdreaux, 22
Cailleteaux, 23
Dindonneaux, 24
Pluuiers, 25
Longe de Cerf, 26
Filet de Cerf, 27
Longe de Cheureuil, 28
Ortolans, 29
Griues, 30
Beccasses, 31
Beccassines, 32
Pigeons ramiers, 33
Longe de veau, 34
Cochon picqué, 35
Oye sauuage, 36
Oye priuée, 37
Poulettes d'eau, 38
Chapon au cresson, 39
Cochon de laict au naturel, 40
Cus blancs, 41
Heron, 42
Rable de lievre, 43
Espaule ou longe de sanglier, 44
Porc priué, 45
Faon de biche, 46
Faon de cheureuil, 47

Filet de cheureuil, 48
Poitrine de veau facie, 49
Haut coſté de mouton, 50
Longe de mouton, 51
Alloyau, 52
Langue de bœuf fraiſche, 53
Membre de mouton à la Royale, 54
Membre de mouton farcy, 55
Poularde graſſe, 56
Batteurs de paué, 57
Eſpaule de veau roſtie, 58
Foye de veau, 59
Alloüettes, 60
Canard ſauuage, 61

Maniere d'accommoder & ſeruir les viandes ſuſdites.

Auant que de diſcourir ſur la façon d'appreſter les viandes, ie vous donne aduis de garnir vos plats de fleurs, ſelon les ſaiſons & la commodité; & qu'à la fin de cette partie vous trouuerez, comme il faut faire les ſauces, dont il eſt fait mention dans quelques-vns des diſcours qui ſuiuent.

1. *Le Faiſan.*

Faites le blanchir ſur le feu, c'eſt à dire, refaire ſur le gril, & luy laiſſez vne aiſle, le col, la teſte, & la queuë ; picquez le de lardons, & enueloppez ce qui eſt de plume auec du papier beurré ; faites le cuire, ſeruez & le déueloppez.

2. *La Genilotte.*

Elle s'accommode de meſme.

3. *Le Rouge.*

Il s'accommode auſſi de meſme.

4. *La Tourte.*

Lors qu'elle eſt habillée, faites la picquer, & la mettez à la broche.

5. *Levraut.*

Eſtant habillé, faites le blanchir ſur le feu, enſaignez le de ſon ſang, le picquez & l'embrochez. Eſtant cuit, ſeruez auec vne poiurade, ou vne ſauce douce.

6. *La Caille.*

Eſtant habillée, faites la blanchir ſur le feu, & la bardez d'vne barde de lard, que vous couurirez de fueilles de vignes en leur ſaiſon ; eſtant cuite, ſeruez.

7. *La Perdrix.*

Eſtant habillée & blanchie ſur le feu, il la faut bien picquer, faire cuire, & eſtant cuite, ſeruez.

8. *Capon.*

Apres que vous l'aurez habillé, s'il eſt gras par excez, bardez-le d'vn papier gras, & mettez dedans vn oygnon picqué, du ſel, & peu de poivre : eſtant cuit, ſeruez.

9. *Pigeonneaux roſtis.*

Au ſortir de la volliere, ſaignez-les dans l'eau, puis les échaudez & habillez. Vous les bardez ſi vous voulez auec fueilles de vignes par-deſſus, ou les picquez ; eſtans roſtis, mettez poiurade deſſous, & ſeruez.

10. *Poulets de grain.*

Il les faut plumer à ſec, habiller, & faire blanchir ſur le feu. Cela fait, picquez-les ou bardez, faites-les roſtir, puis ſeruez.

11. *Poulet d'Inde.*

Il ſe plume pareillement à ſec, faut le blanchir ſur le feu, puis roſtir, & ſeruez.

12. *Allebrans.*

Habillez-les & faites bien blanchir ſur le feu, & ſi vous voulez faites leur quatre roſettes de lardons ſur les quatre membres ; eſtans cuits, ſeruez auec poiurade, ou ſauce douce.

13. *Le Bizet.*

Eſtant bien habillé, picquez-le, mettez le à la broche, & ſeruez.

14. *Eſtudeaux.*

Prenez vos eſtudeaux, les habillez, & faites blanchir ſur le feu, puis les picquez & faites cuire, & ſeruez.

Vous les pouuez ſeruir ſecs ou auec vne ſauce faite d'eau, ſel, poivre, & ſiboule achée.

Vous les pouuez auſſi mettre en ragouſt de meſme façon que la poularde, dont vous trouuerez cy-deſſous le diſcours en l'article 54.

15. *Aigneau.*

S'il eſt gras eſtant roſty iettez vn peu de mie de pain pardeſſus auec peu de ſel & de perſil ſi vous voulez, & ſeruez.

16. *Sarcelles.*

Eſtant bien habillées, mettez-les à la broche, & lors qu'elles ſeront cuites, ſeruez auec orange.

17. *Oyſon.*

Sortant d'auec la mere eſchaudez-le & habillez, luy coupez le col proche du corps, & les iambes; puis eſtant blanchy ſur le feu & trouſſé, mettez le roſtir, & faites vne farce pour mettre deſſous auec

ſon foye, & quantité de bonnes herbes hachée enſemble, que vous paſſerez en ſuite par la poëſle auec du lard ou du beure, & quelques iaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & ſeruez.

18. *Marcaſſin.*

Dépoüillez-le iuſques à la teſte, habillez-le, & faites blanchir ſur le feu, luy coupez les quatre pieds, le picquez de lardons, & mettez dans le corps vne fueille de laurier, ou des fines herbes: eſtant roſty, ſeruez.

19. *Lapreau.*

Habillez-le, faites le blanchir ſur le feu, le picquez, & le faites roſtir; du verjus deſſous, & ſeruez.

Eſtant cuit, vous pouuez mettre du ſel, peu de poivre, & ius d'Orange dans le corps, & bien remuer tout enſemble, & ſeruir.

20. *Mauuiette.*

Eſtant plumée, trouſſez-la, & faites blanchir, la picquez, & mettez à la broche; mettez deſſous vne roſtie, & vne ſauce auec verjus, peu de vinaigre, oygnon & écorce d'orange, puis ſeruez.

21. *Ralle.*

Elle s'accommode de meſme que la

Mauuiette, ſans vuider, ſeruez.

22. *Perdreaux.*

Habillez-les, & faites blanchir ſur le feu, faites-les piquer de l'ardons, & roſtir auec verjus deſſous, puis ſeruez.

23. *Cailleteaux.*

Il les faut barder auec fueilles de vigne dans la ſaiſon.

24. *Dindonneaux.*

Eſtans plumez chaudement, laiſſez-les mortifier, habillez-les en ſuitte, faites blanchir ſur le feu, picquez & faites roſtir, puis ſeruez.

25. *Pluuier.*

Eſtant plumé, trouſſez-le, & le faites blanchir, faut en ſuitte le larder, & faire roſtir: ſeruez auec vne ſauce, & roſties deſſous.

26. *Longe de Cerf.*

Oſtez toutes les peaux, la picquez & mettez à la broche, ſeruez auec vne poiurade.

27 *Filet de Cerf.*

De meſme que la longe, auec poiurade.

28. *Longe de Cheureuil.*

De meſme auſſi que la longe de Cerf, & auec poiurade.

29. *Ortolan.*

Estant habillé, trouſſés-le, & bardés de lard auec fueilles de vigne pardeſſus en la ſaiſon : Au Printemps il le faut vuider; eſtant roſty, ſeruez.

30. *Griue.*

Habillez-la comme la Mauuiette, & meſme ſauce.

31. *Beccaſſe.*

Estant plumée, trouſſez la auec ſon bec, qui luy ſert de brochette, la faites blanchir ſur le feu, & picquer : mettez-la roſtir & deſſous vne roſtie, façon de poivrade, auec ius d'orange, puis ſeruez.

32. *Beccaſſine.*

Elle s'accommode de meſma que la Beccaſſe.

Autre façon de Beccaſſine.

Accommodez-la de meſme que l'Ortolan cy-deſſus, hors que quelques perſonnes les vuident; ie le iuge bien à propos, en tout autre temps qu'en Hyuer, d'autant que ces animaux dans les trois ſaiſons de Printemps, Eſté, & Automne, neviuẽt que de chenilles, fourmis, poulx, herbes ou fueilles d'arbres : mais enfin vuidée ou non, bardez-la de fueilles de vigne en la ſaiſon, embrochez & faites

roſtir en ſorte qu'elle ne ſoit trop ſeiche, & ſeruez.

33. *Pigeon ramier.*

Eſtant habillé, faites-le blanchir ſur le feu, le picquez & faites roſtir; vne poiurade deſſous, & ſeruez.

34. *Longe de veau.*

Eſtant mortifiée & blanchie, picquez-la bien menu, la faites roſtir, & faites vn ragouſt auec verjus, peu d'eau, peu de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la ſeruez bien aſſaiſonnée.

35. *Cochon piqué.*

Dépoüillez-le, luy coupez la teſte & les quatre pieds, le faites blanchir dans de l'eau chaude, & picquer, ou ſi vous voulez bardez-le par la moitié; eſtant roſty ſeruez auec de la mie de pain & ſel par-deſſus.

36. *Oye ſauuage.*

Eſtant habillée, faites-la blanchir ſur le feu, & la lardez ſeulement ſur les quartiers en façon de roſettes, faites-la roſtir, & ſeruez.

37. *Oye priuée.*

De meſme que la ſauuage.

38. *Poulette d'eau.*

Eſtant plumée, vuidez-la, la faites blanchir

chir sur le feu, picquer & rostir, vne poiurade dessous, & seruez.

39. *Chapon au cresson.*

Bardez de lard, & faites rostir vostre chapon, assonnez vostre cresson auec sel & vinaigre; autrement, faites le amortir dans la sauce du chapon auec peu de vinaigre puis seruez.

40. *Cochon de laict au naturel.*

Prenez le dessous la mere, l'eschaudés, & faites habiller & rostir auec vn bouquet, sel & poivre dans le corps, puis seruez.

Autre façon.

Prenez le aussi dessous la mere, le saignez dans l'eau preste à boüillir; puis estãt pelé vuidez-le par le costé, trousses les pieds de deuant vers le col, & ceux de derriere auec vne brochette, faites-le blanchir dans l'eau chaude, & le ciselez sur le corps: pour le faire cuire, mettez dans l'estomach vn oygnon picqué de cloux, fines herbes, vn peu de beurre, sel, & peu de poivre, puis recousez l'ouuerture & le faites rostir. Pour n'auoir point la peine de l'arroser, frottés-le d'huile d'oliue; par ce moyen il prend bõne couleur, & a la coine fort delicate. Estant

bien cuit, ſeruez-le garny de fleurs.

Vous pouuez l'arrouſer auec du ſel & de l'eau, ou bien le frotter auec du lard.

41. *Cus blancs ou Thiaſtias.*

Plumez-les, y laiſſant la teſte & vuidés, trouſſez leur les iambes comme d'vne beccaſſe, puis les faites blanchir ſur le feu & picquez ſi vous voulez en roſette ſur les cuiſſes, eſtans roſtis, ſeruez auec vne poivrade deſſous.

42. *Heron.*

Plumez-le, & le vuidez; en ſuite vous chercherez ſix ameres qui ſont ſur ſon corps, & vn autre faiſant le ſeptieſme qui eſt au dedans; trouſſez les iambes le long des cuiſſes, faites le blanchir ſur le feu, & le picquez, enueloppez le col auec du papier beurré, puis le faites roſtir, & eſtant cuit, ſeruez.

43. *Rable de Liévre.*

Lors que vous en aurez oſté la peau, & vuidé coupez le en rable, c'eſt a dire, iuſques aux eſpaules, en ſuitte oſtez trois peaux qui ſont deſſus, puis trouſſez le derriere, le faites picquer & roſtir, & ſeruez auec vne poivrade.

44. *Eſpaule ou longe de Sanglier.*

Apres l'auoir bien battuë, oſtez en la

venaiſon, qu'on appelle communement le lard, picquez la en ſuitte, faites roſtir, & ſeruez auec vne ſauce Robert, ou vne poivrade.

Pour la longe de ſanglier, lardez-la de gros lard, & la paſſez par poëſle auec ſain-doux & farine, puis la faites cuire auec du bouillon, & de l'eau dans vne grande terrine, ou vne chaudiere, aſſaiſonnez la bien; & eſtant preſque cuite, mettez-y vne pinte de vin blanc, & le tout eſtant reduit à la proportion d'vne ſauce, vous pouuez la ſeruir ſous l'eſpaule, ou ſi vous la voulez ſeruir ſeiche, faut qu'elle ſoit d'vn plus haut gouſt.

45. *Porc priué.*

Vous le pouuez déguiſer à peu prés de meſme que le Sanglier, c'eſt à ſçauoir; qu'apres l'auoir bien battu, vous l'enſaignerez & peu apres le picquerez, le mettrez à la broche, ſans oublier de bien enſaigner les pieds deuant qu'il ſoit cuit, le ſeruez de meſme que le ſanglier, auec ſauce ou non.

46. *Faon de Biche.*

Auant que d'eſtre trop mortifié, habillez le bien proprement, le trouſſez, & oſtés quelques peaux qui ſont par deſſus

& paroiſſent comme de la glaire ; puis le faites blanchir ſur le feu pour le picquer, en ſorte qu'il ne ſoit trop blanchy ; d'autant que cela vous cauſeroit trop de peine à larder. Prenez garde auſſi de bruſler la teſte, ou que le poil n'en deuienne noir. Mettez le à la broche, & enueloppez la teſte auec vn papier beurré. Eſtant cuit, ſeruez-le auec vne poivrade.

47. *Faon de cheureüil.*

Habillez le de meſme ſorte que celuy de biche, le trouſſez & lardez, enueloppez auſſi la teſte de papier beurré ; & eſtant cuit, ſeruez le auec vne poivrade, orange ou ſauce douce.

48. *Filet de Cheureüil.*

Apres l'auoir picqué, faites le roſtir enueloppé d'vn papier beurré, eſtant cuit, ſeruez le auec vne poivrade.

Autre façon.

Vous le pouuez larder auec du moyen lard, & le picquer par deſſus de plus petits lardons. Eſtant à la broche, faites vne marinade par deſſous : Et lors qu'il ſera cuit, faites le mitonner, & ſeruez.

49 *Poitrine de veau farcie.*

Choiſſez la blanche & graſſe, & faites la tremper dans l'eau juſques à ce que voſtre farce ſoit faite, laquelle vous ferez ainſi. Prenez de la viande de ruelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain boüillie, capres, champignons, peu de fines herbes, iaunes d'œufs, hachez le tout enſemble bien aſſaiſonné, & en farciſſez la poitrine. Ce qu'eſtant fait, brochetez la ou couſez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que deſſus eſt pour la ſeruir boüillie.

Pour roſtir, mettez en voſtre farce palets de bœuf, & autres choſes, & ne l'empliſſez pas tant que pour boüillir: eſtant picquée, & à la broche, faites deſſous tel ragouſt que vous voudrez: Eſtant cuite & la ſauce bien aſſaiſonnée, faites la mitonner auec, & ſeruez.

50. *Haut coſté de mouton.*

Pour le ſeruir en ragouſt, par cotteletes, ou entier, il le faut paſſer par la poëſle auëc beurre ou lard fondu, eſtant fariné, puis le faites mitonner auec du boüillon, vn bouquet & des capres. Et pour lier la ſauce, paſſez vn peu de farine auec du lard, & lors que la farine ſera rouſſe,

mettez y vn oygnon aché, & vn filet de vinaigre; faites auſſi mitonner le tout enſemble, & ſeruez garny de ce que vous aurez.

Vous pouuez le faire roſtir picqué de perſil; & eſtant cuit, ſeruez le tout ſec, ou auec du verjus de grain.

51. *Longe de mouton.*

Eſtant bien mortifiée, lardez la de gros lard, & la mettez à la broche. Faites vne marinade auec oygnon, ſel, poivre, fort peu d'écorce d'orange ou citron, bouillon & vinaigre, lorsqu'elle eſt cuite faites la mitonner auec la ſauce, pour laquelle lier vous vous ſeruirés de peu de farine paſſée par la poëſle auec du lard, comme à l'article precedent, garniſsez la de ce que vous aurez; Les capres y ſont bonnes & quelques enchois. Vous pouuez luy donner la liaiſon de nauets paſſez, ſeruez.

52. *Alloyau.*

Prenez vn alloyau de la premiere piece & le choiſiſſez bien entrelardé, auec graiſſe fort blãche, mettez-le en broche. Eſtant preſque cuit, leuez le filet, & arroſés le de peu de bouillon. Pour faire voſtre ragouſt, coupés le en tranches fort deliées, auec deux ou trois ſiboules en-

tieres ou autrement, ſel, poivre, peu de chapelure de pain, ou quelque liaiſon que vous ayés, puis meſlez le tout enſemble, & faites mitonner ſans couurir: ſeruez le ragouſt auec peu de vinaigre, ou ius d'eſclanche de mouton; vous y pouuez meſler de ce que vous aurez, prenez garde que l'Alloyau ne ſoit noir à force de trop cuire.

53. *Langue de bœuf fraiſche.*

Faites la cuire, ou la prenez cuite chez la Tripiere, l'habilles, la picquez, & la faites roſtir à la broche Eſtant roſtie, fendez la par la moitié & ſeruez auec tel ragouſt que vous voudrez.

Autre façon.

Faites la mitonner auec peu de vin, ſucre & clou, iuſques à ce que la ſauce douce ſoit faite, & ſi elle n'eſt aſſez forte, mettez y vne pointe de vinaigre, puis ſeruez.

54. *Membre de Mouton à la Royalle.*

Choiſiſſés vn bon membre de mouton qui ſoit gros & court: battés-le bien, en oſtez la peau & deſoſſez le manche, farinez-le, & le paſſez dans la poëſle auec du lard ou ſain-doux, puis le faites cuire auec vn peu de bon boüillon bien aſſai-

ſonné, auec champignons, trouſles, & beatilles. Eſtant preſque cuit, paſſés vn peu de farine auec vn oygnon, vn filet de vinaigre, & vn peu de lard battu, faites mitonner le tout enſemble, ſeruez auec ſauce courte, & garny de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farcy.*

Vous trouuerez la façon de le farcir au diſcours des Potages. Eſtant farcy, faites le mitonner auec bon boüillon, vn bouquet, paſſez y farine, champinons, & correlettes pour garnir, faites bien cuire le tout enſemble, & liés bien la ſauce auec telle pointe que vous voudrés, citron, orange, ou verjus. Seruës le garny de ce que vous aurez par deſſus vos cotteletes.

56. *Poularde graſſe.*

Eſtant bien choiſie, habillez-la, coupés en les extremitez, & la lardez de moyen lard. Eſtant farinée, paſſez la par la poëſle auec lard & ſain-doux, puis la faites mitonner auec de bon boüillon, & l'aſſaiſonnés. Eſtant preſque cuite, paſſez y champignons, foye gras, peu de farine, & vn oygnon picqué de cloux; le tout eſtant bien cuit, & la ſauce bien liée, vous la

pouuez ſeruir garnie de grenades.

Autre façon.

Vous pouuez le farcir d'huiſtres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres beatilles; faites la cuire de meſme ſorte, & garniſſez de ce que vous aurez, puis ſeruez.

Autre façon.

Coupez-la par la moitié, la paſſez par la poëſle, l'aſſaiſonnez, & garniſſez comme cy-deuant, puis ſeruez.

Autre façon.

Eſtant pïcquée ou bardée auec vn papier par deſſus la barde, faites la cuire.

Eſtant bien cuite, parſemez-la de mie de pain & ſel menu; puis la ſeruez auec ſauce au pauure homme, verjus ou orange, & en Hyuer auec creſſon.

57. *Batteurs de paué.*

Pour les mettre en ragouſt, coupez en la teſte & les pieds. Eſtans habillez, lardez les de moyen lard, les farinez & paſſez dans la poëſle auec beurre ou lard fondu, puis les faites mitõner auec boüillon bien aſſaiſonné, vn bouquet & champignons, paſſez y vn peu de farine & oygnon, & lors que le tout ſera bien mitonné, ſeruez auec ſauce liée de telle liaiſon que vous voudrez.

58. *Espaule de veau rostie.*

Estant bien blanchie à l'eau, ou sur le feu, ce qui sera le plus propre & le meilleur, picquez la ou la bardez de lard, ou si vous voulez en cuisant arrosez la de beure, estant cuitte mettez dessus vne mie de pain & sel menu, & seruez.

Vous la pouuez seruir rostie auec vne poivrade.

59. *Foye de Veau.*

Lardés le de moyen lard, puis le picqués, faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer, & à mesure qu'il rostit, arrosez le d'vne poivrade, composée de siboule, sel, oygnon picqué, poivre, & vn peu de boüillon. Estant cuit, faites-le mitonner dans la sauce, puis le seruez entier ou par tranches, & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez.

60. *Alloüettes.*

Faites les rostir picquées ou bardées de lard. Estant cuites, si elles sont bardées, parsemés les de mie de pain, & sel menu, & seruez.

61. *Canard sauuage.*

Vous le pouuez mettre de la mesme sorte que le Batteur de paué, & auec telle garniture que vous voudrez.

Vous pouuez auſſi faire roſtir, & le ſeruir auec vne poivrade.

Maniere d'appreſter quelques ſauces, dont il eſt fait mention dans les diſcours du Second.

La ſauce nommée poivrade ſe fait auec vinaigre, ſel, oygnon ou ſiboule, écorce d'orange ou citron & poivre, faites la cuire & la ſeruez ſous vos viandes, auſquelles eſt propre.

La ſauce verte ſe fait ainſi. Prenez du bled verd, faites broſler vne roſtie de pain, auec du vinaigre vn peu de poivre & de ſel, & pillés le tout enſemble dans vn mortier, & le paſſez dans vn linge, puis ſeruez voſtre ſauce ſous vos viandes.

La ſauce au lapreau, ou lapin de garenne eſt telle, qu'eſtant cuits vous mettrez du ſel & du poivre dans le corps auec vn ius d'orange, & remués bien le tout enſemble.

Pour les perdreaux, orange, ou verjus de grain.

Autre ſauce propre à la Mauuiette & à la Ralle, eſt que vous mettez des roſties ſous voſtre broche, & lors que vos oyſeaux ſont preſque cuits, vous oſtez vos roſties, les mettez à part, & prenez vinaigre, verius, ſel, poivre, & écorce d'orange, faites bouillir le tout enſemble, & ayant mis vos roſties dedans, vous ſeruez.

La Griue & la Beccaſſe ſe ſeruent auec roſties, & vne poivrade deſſous.

Le Pluuier ſe ſert auec vne ſauce qui ſe fait de verjus, écorce d'orange ou de citron, vn filet de vinaigre, poivre ſel, & ſiboule, ſans y oublier des roſties.

La Beccaſſine de meſme.

Le Ramier auec vne poivrade.

Le Cochon & Aigneau auec ſauce verte.

Table des Entremets pour les iours de viandes.

Pieds & oreilles de porc,	1
Menus droits de Cerf,	2
Paſté de venaiſon,	3
Tranche de paſté,	4
Paſté de jambon,	5
Trouſles en ragouſt,	6
Trouſles ſeiches,	7
Trouſles au naturel,	8
Omelettes de beatilles,	9
Riz de veau frits,	10
Riz de veau picquez,	11
Riz de veau en ragouſt,	12
Foye de cheureüil,	13
Foye de creureüil en omelette,	14
Tetines de cheureüil,	15
Tetines de vache,	16
Choux fleurs,	17
Creſme de piſtache,	18
Iambon en ragouſt,	19
Iambon roſty,	20
Iambon en tranche,	21
Mauuiette,	22

Poulets marinez, 23
Abbatis d'Aigneaux, 24
Alloüettes en ragouſt, 25
Gelée, 26
Gelée de corne de Cerf, 27
Gellée verte, 28
Gellée rouge, 29
Gellée iaune, 30
Gellée violette, 31
Gellée bleuë, 32
Blanc manger, 33
Sallade de citron, 43
Achis de perdrix, 35
Riſſolles frittes, 36
Riſſolles feüilletées, 37
Baignets de moelle, 38
Baignets de pommes, 39
Baignets d'artichaux, 40
Pets de putain, 41
Paſte filée, 42
Paſte de citron, 43
Paſte d'amande, 44
Paſte de piſtache, 45
Ramequin de roignons, 46
Ramequin de chair, 47
Ramequin de fromage, 48
Ramequin de ſuye de cheminée, 49
Ramequin d'oygnon, 50

Ramequin d'aulx, 51
Ortolans, 52
Langue de bœuf en ragouſt, 53
Langue de porc en ragouſt, 54
Langue de porc parfumée, 55
Langue de porc grillée en ragouſt, 56
Langue de bœuf, 57
Pigeonneaux, 58
Foye gras, 59
Foye gras ſur le gril, 60
Foye gras cuit dans les cendres, 61
Foye gras frit en baignets, 62
Beatilles, 63
Tourte de franchipanne, 64
Nulle, 65
Nulle ambrée, 66
Nulle verte, 67
Artichaux fricaſſez, 68
Artichaux frits, 69
Artichaux à la poivrade, 70
Artichaux en culs, 71
Champignons, 72
Champignons farcis, 73
Champignons frits, 74
Champignons à l'oliuier, 75
Omelette de jambon, 76
Tortuës, 77
Tourte de piſtache, 78

Oeufs à la Portugaise, 79
Oeufs mignons, 80
Oeufs filez, 81
Oeufs à la Varenne, 82
Oeufs de neige, 83
Oeufs à la Huguenotte, 84
Cardons d'Espagne, 85
Asperges à la sauce blanche, 86
Asperges en ragouſt, 87
Asperges à la creſme, 88
Langue de mouton en ragouſt, 89
Langue de mouton picquée, 90
Longue de mouton ſur le gril, 1
Salade de grenade, 92
Hure de ſanglier, 93
Tranche de Hure, 94
Tranche de Hare en ragouſt, 95
Pois verts, 96
Reignons de Bellier, 97
Palets de bœuf, 98
Arbolade, 99
Pigeonneaux, 100
Grues, 101
Perdreaux, 102

Vous vous ſouuiendrez en ſeruant l'entremets de garnir les plats des fleurs de la ſaiſon: & ſerez aduertis qu'apres les diſcours

cours suiuans vous trouuerez la maniere de faire les liaisons & ius de champignons, auec d'autres petites curisitez assés vtiles, voire mesme necessaires à ceux qui veulent seruir les Grands auec honneur & accueil.

DISCOVRS DES ENTREMETS.

1. Poids & oreilles de Porc.

Estans bien cuits, passez les par la poësle auec beurre ou lard fondu, & peu d'oygnon, & les assaisonnez bien. Mettez les mitonner dans vn petit pot auec vn peu de boüillon, & lors que la sauce sera bien liée, mettez y vn filet de vinaigre auec de la moutarde, s'il en est saison, & seruez.

2. Menus droits de cerf.

Estans bien habillez, mettez les cuire dans vn pot, & lors qu'ils seront bien cuits, faites les mitonner auec du vin, en suitte passez-les par la poësle auec du lard, le tout bien assaisonné, puis les remettez mitonner entre deux plats auec peu d'oignon, & bon boüillon, & quand la sauce sera fort courte, seruez.

3. *Paſté de venaiſon.*

Si la chair en eſt dure, battez-là, oſtez les peaux de deſſus, & la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'eſt pour garder: faites voſtre paſte de farine de ſeigle, ſans beurre, ſel & poivre: faites cuire voſtre paſté l'eſpace de trois heures & demie, eſtant cuit, bouchez auec de la paſte le trou que vous aurez laiſſé pour donner vent, & ſeruez par tranches.

4. *Tranche de paſté.*

La façon en eſt de chercher le coſté où le lard paroiſtra le plus, puis eſtant coupé fort delié, le ſeruir.

5. *Paſté de iambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il ſera aſſez deſſalé, faites le boüillir vn boüillon, & oſtez la peau d'autour, que vous appellez la coine: puis le mettez en paſte bize, comme la venaiſon, & l'aſſaiſonnez de poivre, clou, & perſil; ſi vous me croyez, vous le larderez auſſi de meſme que la venaiſon; faites le cuire à proportion de la groſſeur; s'il eſt gros, pendant cinq heures; s'il eſt moindre, moins de temps, & ainſi à meſure qu'il ſera gros ou petit. Eſtant froid ſeruez le par tranches.

6. Truffes en ragouſt.

Pelés les bien proprement, en ſorte qu'il n'y demeure point de terre, les coupés fort delitées, & les paſſés auec peu de lard, ou s'il eſt iour maigre, auec du beurre peu de perſil aché, & vn peu de bouillon, eſtant bien aſſaiſonnées, faites les mittonner, en ſorte que la ſauce ſoit peu liée: & ſerués les ſur vne aſſiette garnie de grenade & citron, ſi vous en aués, de fleurs, & de feilles.

7 Truffes ſeiches.

Laués les bien auec du vin, faites les cuire auec de gros vin, & peu de vinaigre ſel & poivre à quantité. Eſtant bien cuites, laiſſés les repoſer dans leur bouillon, pour leur laiſſer prendre ſel, puis ſerués les dans vne ſeruiette pliée ou non.

8. Truffes au naturel.

Eſtant bien lauées auec du vin, faites les cuire auec ſel & poivre, puis eſtãt bien cuittes, ſerués les dans vne ſeruiette pliée ou ſur vn plat garny de fleurs.

9. Omelettes de beatilles.

Prenés vos beatilles, qui ſont creſtes, roignons & aiſles de pigeonneaux, faites les bien cuire, & eſtant cuites & aſſaiſonnées, mettés-les à ſec: Ayés des œufs

dont vous osterez plus de la moitié des blancs, battez les, & estans bien battus, mettez dans vos bouteilles bien nettes, puis prenez du lard, & le coupez par morceaux, le passez par la poëlle, & auec vostre lard fondu, mesme auec les morceaux si vous voulez, faites vostre omelette bien espaisse, & non trop cuite: & puis vous la seruirez,

10. *Rits de veau frits.*

Qu'ils ne soient point trop vieux, faites les tremper dans l'eau & bien blanchir, & en suitte seicher. Couppez les par tranches, & assaisonnez de sel, farines, & faites faire auec du sain doux ou lard fondu, en sorte qu'ils soyent bien iaunes & secs, mettez y vn ius d'orange ou de citron, & les seruez proprement.

11. *Riz de veau picquez.*

Choisissez les plus beaux que vous pourrez, & les mieux faits, faites les blanchir dans de l'eau froide, les picquez & les mettez à vne brochette; faites les rostir bien proprement; & estans rostis, seruez les auec vn ius de citron par dessus.

12. *Riz de veau en ragouſt.*

Apres les auoir fait blanchir, découpés

les par morceaux, & les passez par la poëlle ou tous entiers si vous voulez, auec du lard, & bien assaisonnez auec persil, siboule entiere, champignons & truffes, & apres estre bien mitonnez auec bon boüillon, & la sauce estant courte & bien liée, seruez.

13. *Foye de cheureüil.*

Estant sorty tout chaud du corps du cheureüil, coupés le par petites tranches, le passez par la poëlle auec du lard, ostez les cretons, les fricassez bien & assaisonnez auec peu de persil & vne siboule entiere. Mettez le mitonner auec peu de boüillon, puis seruez auec la sauce bien liée.

14. *Foye de cheureüil en omelette.*

Vous pouuez faire aussi vne omelette de foye de cheureüil, en cette façon; Estant tiré de la beste, achez le bien menu, en faites vostre omelette auec du lard & faites en sorte qu'elle ne soit pas trop cuite, mais aussi qu'elle le soit assez, & seruez.

15. *Tetines de cheureüil.*

Apres l'auoir bien fait blanchir dans l'eau, coupez la par ruelles & la faites frire auec ius de citron, ou la mettez cuire

auec quelque ragouſt Eſtant cuite, achés le bien menu, & en faites vne omelette auec du lard, ainſi que celle de beatilles article 9. puis ſerues auec ius de citron.

16. *Tetines de vache.*

Faites la bien cuire, & lors qu'elle ſera bien cuite, decoupés la tranches, & en garniſſés vos entrées, ou les paſſés par la poëſle auec fines herbes, & ſiboule entiere, affaiſonnés bien le tout, & la faites mitonner auec le meilleur de vos bouillons, en ſorte qu'il ſoit de haut gouſt, & la ſauce liée, puis ſeruez.

17. *Choux fleurs.*

Eſtant bien nettoyés, faites les cuire auec du ſel, & vn morceau de graiſſe ou de beurre, eſtant cuits, pelés les, & les mettés auec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre & vn peu de muſcade, pour vous ſeruir de garniture autour du plat. Si vous voulés les ſeruir ſeuls, mettés les de meſme, & lors que vous ſerés preſts de ſeruir, faites vne ſauce auſſi auec bon beurre bien frais, vne ſiboule, ſel, vinaigre, muſcade, & que la ſauce ſoit bien liée. Que ſi c'eſt en charnage, mettés y quelques iaunes d'œufs, dont pourtant vous

pourrez vous passer, si la sauce est bien tournée par quelque personne, puis garnissez vostre assiette tout chaudement, mettez vostre sauce par dessus, & seruez.

18. *Cresme de pistaches.*

Prenez vne poignée de pistaches pilées, & vne chopine de laict, faites-le bouillir auec vn appareil de farine, que vous y meslerés. Estant presque cuit, delayez six iaunes d'œufs auec vos pistaches & vn peu de beurre bien frais, mettez le tout dans vn poëslon auec quantité de sucre, & vn peu de sel Si vous voulez, mettez y musc ou ambre, appropriez aussi auec sucre à quantité, mais fort peu de musc; battez bien le tout ensemble, & seruez garny de fleurs.

19. *Iambon en ragoust.*

Estant cuit ou non, coupés en des tranches fort deliées, puis les mettez dans la poëslle auec fort peu de vin, faites les en suite mitonner auec peu de poivre, peu de chapelure de pain fort deliée, & jus de citron, puis seruez.

20. *Iambon rosty.*

Coupez-le par tranches, & le mettez tremper auec vn peu de bouillon, & vn filet de vinaigre: faites les tiedir, puis le

tirés & mettés mie de pain dessus & dessous, faites le bien rostir, & apres que la sauce aura boüilly vn boüillon, mettes la dessous, puis serués bien garny de fleurs ou de feuilles,

22. *Iambon en tranche.*

Estant bien cuit, coupé-le de bon sens & fort delié, puis seruez.

22. *Mauuiettes.*

Habillés le bien proprement, coupés-en les aisles, les iambes & le col, & leur osté le iusier, les applatissez vn peu, puis les farinés & fricassés auec du lard; en suitte, mettés les mitronner auec du boüillon bien assaisonné & vn petit bouquet; estant bien cuites, & la sauce liée, serués-les auec vn jus de citron, par dessus, & les garnissés autour d'vn citron entier decoupé.

23. *Poulets marinez,*

Lors qu'ils seront bien habillés, fendés les en deux, s'ils sont petits cassés leur les os, & les mettés mariner auec vinaigre, sel, poivre, siboule & escorce de citron, laissés les y tremper iusques à ce que vous en ayés affaire, & alors mettés-les égoutter, farinés les & faites frire dans du sain-doux, ou du lard; estant frits,

mettés les mitonner fort peu auec leur marinade, puis ſerués auec la ſauce courte.

24. *Abbatis d'Aigneaux*,

Prenés les pieds, les oreilles & la langue, paſſés les par la poëſle auec du beurre ou du lard, vne ſiboule & perſil, puis mettés les mitonner auec de bon boüillon; eſtant preſque cuits, mettés y des capres achées, aſperges rompuës, jus de champignons ou trufles, & aſſaiſonnés bien le tout. Serués proprement auec la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrés, garniture de fueilles & de fleurs, meſme ſur tout, que vos habits ſoient bien blancs.

25. *Alloüettes en ragouſt*,

Eſtant bien plumées, tirés en les juſiers, applaniſſés-les, farinés & paſſés par la poëſle auec beurre ou lard, puis les mettés mitonner auec bon bouillon, vn bouquet, peu de capres achées, le tout bien aſſaiſonné: Eſtant bien cuites, & la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrés, ſerués auec piſtaches ou grenades, & tranches de citron.

26. *Gelée*,

Pour faire de la gelée, prenés vn cocq,

oſtez-en la peau, prenez auſſi vn iarret & quatre pieds de veau, les caſſez, & les faites blanchir, puis les emportez dans vn pot de terre neuf, & faites cuire l'eſpace de deux heures & demie, & le tout eſtant preſque cuit, cherchez du vin blanc bien clair, & l'y mettez: Lors qu'il y ſera entierement, paſſés & preſſés voſtre viande dans vne ſeruiette, prenez voſtre bouillon, & le mettez dans vn poëſlon ſur le feu. Eſtant preſt de bouillir, mettez-y cinq quarterons de ſucre, & lors qu'il boult, iettez y le ius de ſix citrons, & les blancs de demy quarteron d'œufs bien frais, apres que le tout aura boulu, mettez-le dans vne chauſſe bien claire, & mélez de telle couleur que vous voudrez, muſquez, & ſeruez.

27. *Gelée de corne de Cerf*,

Prenez chez vn Eſpicier, ou chez vn Coutelier de la corne de cerf rapée à proportion: pour en faire trois plats, il en faut deux liures, mettez la cuire auec du vin blanc l'eſpace de deux heures, en ſorte qu'eſtant bouillie, il en reſte pour faire vos trois plats. Paſſez-la bien auec vne ſeruiette, & apres la mettez dans vne poëſle auec vne liure de ſucre, & le ius de

ſix citrons : Eſtant preſte de bouillir, mélés y les blancs de douze œufs bien frais : & ſi toſt qu'ils y ſeront, vous mettrez le tout dans la chauſſe, & la ſerrerez dans vn lieu frais : Seruez la naturelle, & la garniſſez de grenades, & tranches de citron.

28. *Gellée verte*,

Vous prenez voſtre gelée ordinaire, ainſi que nous l'auons deſcrite cy-deſſus, & prenez chez vn Eſpicier de la couleur verte que vous meſlerez auec voſtre gelée, puis ſeruez.

29. *Gellée rouge*,

Voſtre gelée ſortant de la chauſſe, mettez la tremper auec de la betraue fort rouge, bien cuite, & rapée. Paſſez le tout enſemble dedans vn linge, & la mettez froidir, puis ſeruez, & garniſſez d'autre couleur.

30. *Gellée iaune*,

De meſme, en y adiouſtant la couleur iaune.

31. *Gellée violette*,

De meſme, en la faiſant de couleur violette

32. *Gellée bleuë*.

Auſſi de meſme.

33. *Blanc manger.*

Prenés le plus trouble de voſtre gelée, mettez le tiedir auec des amandes bien pillées: paſſez les enſemble dans vne ſeruiette, & y meſlez vne goutte de laict, ſi elle ne ſe trouue aſſez blanche. Eſtant froide, ſeruez, & garniſſez d'vne autre couleur.

34. *Sallade de citron.*

Prenez des citrons telle quantité que vous voudrez, pelez les, & coupez par tranches fort deliées, mettez les auec du ſucre, & fleurs d'orange & de grenade, puis ſeruez proprement.

35. *Achis de Perdrix*

Vos Perdrix eſtans roſties, leuez en le blanc, achez le bien menu, delayez-le auec bon boüillon, & l'aſſaiſonnez: en ſuite faites le mitonner auec vne ſiboule, & lors que vous voudrez ſeruir, adjouſtez y vn iaune d'œuf, & vn ius de citron, & le garniſſez de ce que vous voudrez, comme piſtaches, grenade, & citron decoupé, puis ſeruez.

36. *Riſſolles frites.*

Prenez blancs de perdrix, ou d'autre viande, achez la bien menu, & l'aſſaiſonnez: faites en ſuite voſtre abaiſſe fort de-

liée, & en accommodez vos rissolles, que vous ferez cuire dans du sain-doux, ou lard fondu.

27 *Rissolles feuilletées.*

Elles se font de mesmes que les autres, horsmis qu'il faut que la viande en soit vn peu plus grasse : Estant bien assaisonnées, faites les bien proprement cuire, & seruez.

Vous pouuez aussi faire des rissolles de toute autre viande de mesme façon que cy dessus. Seruez les sucrées, & eaux de senteur par dessus.

38. *Baignets de moëlle.*

Auant que de vous specifier les diuerses façons de baigners, il faut icy vous en donner vn modele general.

Prenez du fromage, battez le bien dans vn mortier, ou dans vn plat, que s'il est fort rassis, c'est à dire dur, mettez y vn peu de laict : en suite, de la farine & des œufs à proportion, assaisonnez le tout de sel, & le passez auec du sain doux, ou aux iours maigres auec du beure affiné : puis seruez auec quantité de sucre, & vn peu d'eau de fleurs d'orange, ou d'eau rose par dessus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle

de bœuf, prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez ; eſtant trempez, coupez les par tranches, ajuſtés les dans voſtre paſte, faites les frire ; & ſeruez de meſme.

39. *Baignets de pommes*,

Ils ſe font tout de meſme que ceux de moëlle.

40. *Baignets d'artichaux*,

Mettez vos artichaux en cus, faites les cuire à moitié, & en ayant oſté le foin, coupés les par tranches, faites vn appareil auec de la farine & des œufs, du ſel, & peu de laict, puis mettez vos artichaux dedans, & lors que voſtre ſain-doux eſt chaud, mettés les dedans tranche à tranche, faites les bien frire, & ſeruës.

41. *Pets de putain*,

Faites voſtre paſte de baignets plus forte qu'à l'ordinaire, par le moyen d'augmentation de farine & d'œufs, puis les tirez fort menus, & lors qu'ils ſeront cuits, ſeruës les chauds auec ſucre, & eau de ſenteur.

42. *Paſte filée*,

Prenés du fromage & le broyés bien, prenés auſſi autant de farine, auec peu d'œufs, le tout aſſaiſonné, faites le cuire

dans vn poëſlon comme vne boulie bien cuite, c'eſt à dire vn peu ferme, & la paſſez par vne paſloire ſur du papier gras; eſtant cuit, filez la paſte de telle ſorte que vous voudrez, puis la faites frire, & la ſeruez en pyramide auec ſucre, & eauës de ſenteurs.

43. *Paſte de citron,*

Elle ſe fait de meſme ſorte que celle que nous auons appellé filée, hormis que vous y meſlez du citron: Il faut la ſeruir comme la premiere eſtant bien garnie de fleurs.

44. *Paſte d'amande,*

De meſme que la paſte filée.

45. *Paſte de piſtache;*

Auſſi de meſme.

46. *Ramequin de roignons,*

Tirez le roignon d'vne longe de veau cuite, achez-le auec perſil ou ail, & vn jaune d'œuf; puis eſtendez voſtre appareil bien aſſaiſonné ſur du pain que vous ferez roſtir dans la poëſle ou ſur le gril, & ſeruirez le tout ſec: vous mettrez du ſucre ſi vous voulez.

Vous pouuez faire roſties de roignon de veau quaſi de meſme, hormis qu'il ny faut mettre ny perſil ny oygnon; mais le

roignon estant bien assaisonné, vous l'estendez sur vos rosties, ausquelles vous ferez aussi donner couleur dans la poësle deuant le feu, & en seruant vous les pouuez succrer, mesme mesler du sucre dans l'appareil si vous voulés.

47 *Ramequin de chair*,

Prenez telles viande que vous voudrez, achez la bien menuë, & estant achée, delayez la auec vn œuf, & l'assaisonnés cõme il faut; faites le rostir dans la poësle, & serués auec vn jus de citron

48. *Ramequin de fromage*,

Prenés du fromage, faites le fondre auec du beurre, oygnon entier, ou pilé, sel & poivre à force, estendés le tout sur du pain, passés la paisle du feu chaude par dessus, & seruez chaud.

49. *Ramequin de suye de cheminée*,

Vostre pain estant passé dans la poësle peu plus de moitié par le beurre ou huille poudrez le de suye, auec sel & force poivre par dessus, & serués chaud.

50. *Ramequin d'oygnon*,

Prenés des oygnons & les faites piler dans vn mortier, auec sel & poivre à force; vous y pouués metre anchois bien fondus auec peu de beurre, vos oygnons

estans

eſtans ſur le pain paſſé dans l'huyle ou dans le beurre : paſſés la paiſle du feu bien rouge par deſſus, & ſerués.

51. *Ramequin d'aulx.*

Il faut faire de meſme qu'au ramequin d'oygnon.

52. *Ortholans en ragouſt.*

Habillés les & les paſſés par la poëſle auec beurre ou lard fondu, eſtans paſſés mettés les mittonner dans vn petit pot auec peu de boüillon, & les aſſaiſonnés bien : pour lier la ſauce, meſlés y riz de veau, ius de viandes, & champignons, & le tout eſtant bien cuit, ſerués garny de piſtaches & grenades.

53. *Langue de bœuf en ragouſt.*

Vous trouuerés la façon de l'accommoder au Diſcours des Entrées article 17.

54. *Langue de porc en ragouſt.*

Eſtant ſallée & cuitte, coupés la fort deliée, & la mettés mitonner auec peu de boüillon, puis la paſſés par la poëſle auec du lard fondu, oygnon pilé, & vn filet de vinaigre : ce qu'eſtant fait, ſerués auec ius de citron, & garniſſés de capres, & de tout ce que vous aurés :

Meſlez y dans la ſaiſon du verjus ou groſeilles.

55. *Langue de porc parfumée*

Eſtant cuite, ſeruez la ſeiche, & la garniſſez de ce que vous voudrez, ſoit fleurs ou autre choſe. Vous la pouuez ouurir par la moitié.

56 *Langue de porc grillée en ragouſt.*

Faites là cuire à moitié ſallée, & en ſuite griller ; faites-y auſſi telle ſauce que vous voudrez, pourueu qu'elle ſoit bien liée, & bien aſſaiſonnée, puis ſeruez.

Vous la pouuez picquer de lard, & faire cuire à la broche, l'arroſant d'vne marinade que vous ferez deſſous, bien aſſaiſonnée, & auec telle quantité de ſel que vous iugerez à propos ; eſtant cuite, ſerués.

57. *Langue de bœuf.*

Faites là cuire ſallée auec de l'eau, & ſur la fin mettés-y du vin : Eſtant cuite, pelez-là, & lors que vous ſerez preſt de ſeruir, la coupez par ruelles, ou la fendez, puis ſeruez.

58. *Pigeonneaux.*

Pour les mettre en ragouſt, prenez les ſortans de deſſous la mere, tuez les, & les

échaudez auſſi toſt, puis eſtant habillez, blanchis & farinez, paſſez les par la poëſle, & en ſuitte mettez les mitonner dans vn pot auec bon bouillon bien aſſaiſonné, & vn bouquet: faites en ſorte qu'ils ſoient bien cuits, & la ſauce liée, ſeruez auec capres achées, champignons, riz de veau, & de tout ce que vous pouuez auoir d'aſſortiment aux pigeonneaux.

59. *Foye gras en ragouſt.*

Choiſiſſez les plus gras & les plus blonds, nettoyez les, & iettez dans l'eau chaude pour oſter l'amertume, mais les retirez auſſi toſt: Eſtant eſſuyez, paſſez les par la poëſle auec beure ou ſain-doux, & faites mitonner auec peu de boüillon, perſil, & ſiboule entiere; eſtant cuits, oſtez la ſiboule, & ſeruez la ſauce bien liée, vous y pouuez mettre truffles, champignons & aſperges.

60. *Foye gras ſur le gril.*

Mettez le ſur le gril, & le poudrez de mie de pain & de ſel. Eſtant roſty, iettez vn ius de citron par deſſus, & ſeruez.

61. *Foye gras cuit dans les cendres.*

Il faut le barder de lard, & le bien aſſaiſonner de ſel, poivre, clou battu, & vn

bouquet fort petit, puis l'enuelopper auec quatre ou cinq fueilles de papier, & le mettre cuire dans les cendres comme vn coing. Eſtant cuit, prenés garde de perdre la ſauce en le remuant; oſtés les fueilles de deſſus, & le ſerués auec celles de deſſous ſi vous voulés, ou ſur vne aſſiette.

62. *Foye gras frit en baignets.*

Vous pouués iuger comment il le faut accommoder pour le ſeruir en cette ſorte par le diſcours precedent de ragouſts, de fritures, & de baignets.

63. *Beatilles.*

Prenés aiſles, foyes, creſtes, le tout eſtant bien blanchy dans l'eau, faites cuire les creſtes à part; & eſtant cuites les pelez: en ſuite faites mitonner le tout enſemble auec bon bouïllon bien aſſaiſonné, & lors que vous ſerés preſque preſt de ſeruir, fricaſſés vos creſtes & vos beatilles auec de bon lard, vn peu de perſil & ſiboules achées; remettés les mitonner dans leur bouïllon, iuſqu'à ce qu'il faille ſeruir: vous y pouués meſler des jaunes d'œufs. Serués.

64. *Tourte de franchipanne.*

Prenés vn chaudeau de laict, c'eſt du

laict bouïlly, & faites voſtre apareil pour faire voſtre creſme en cette ſorte : prenés vn peu de farine, que vous ferés cuire auec voſtre laict; eſtant cuite, prenés cinq iaunes d'œufs, & meſlés le tout enſemble auec piſtaches battuës, amandes, peu de ſel & quantité de ſucre ; faites en ſuite voſtre paſte, la detrempés auec blancs d'œufs & ſel, & la laiſſés repoſer. Faites en ſix abbaiſſes fort deliées, & les beurrés l'vne apres l'autre, eſtendés voſtre creſme deſſus vos ſix abbaiſſes, & en faites encore ſix autres, & les mettés l'vne apres l'autre bien beurrée, & particulierement celle de deſſus, pour luy donner couleur. Eſtant cuite dans vne tourtiere, ou ſur vne aſſiette, la changés en vne autre, & la ſucrés, puis ſerués auec fleurs.

Vous pouuez faire la tourte de franchipanne de toute autre ſorte de creſme, & la ſeruir de meſme ſorte que celle cy-deſſus.

65. *Nulle.*

Prenez vne douzaine de iaunes d'œufs, & deux ou trois blancs, mettez y peu de creſme, vn peu de ſel, & beaucoup de ſucre, battez bien le tout enſemble, & en ſuite le paſſez dans vne paſſoire, puis le

mettez sur vne assiette, ou dans vn plat, & lors que vous estes prest à seruir, faites la cuire sur le rechaud, ou dans le four: estant cuite, seruez auec sucre, & eaux de senteur, & garnisez de fleurs.

66. *Nulle ambrée.*

Prenez cresme, ou laict bien frais, delayez iaunes d'œufs, fort peu de sel, sucre, musc, ou ambre; & lors que vous estes prest de seruir, faites vn lict de vostre appareil, & vn lict de jus d'orange, & successiuement iusq ues au nombre de cinq ou six; puis passez la paisle rouge par dessus, garnissez de sucre & musc, ou eau de fleur d'orange, & seruez,

67. *Nulle verte.*

Elle ne differe point des precedentes qu'en couleur, laquelle vous donnerez ainsi qu'à la gelée, dont vous auez la methode cy deuant.

68 *Artichaux fricassez.*

Coupez les presque en cus, ostez en le foin, & les iettez dans l'eau boüillante pour les blanchir, faites les seicher, & les farinez, puis les passez auec sain-doux, ou beurre affiné; seruez les chauds, & garnissez de persil frit, pour lequel frire il est

neceſſaire qu'il ſoit bien vert, & qu'il ne ſoit point moüillé.

69. *Artichaux frits.*

Découpez les en quatre, nettoyez les, & en oſtez le foin, puis les faites blanchir dans l'eau chaude, & les mettez eſſuyer, farinez les auec de la farine & du ſel menu; faites bien chauffer le ſain doux ou beurre affiné, ou lard fondu, & eſtãt bien chaud, mettez y vos artichaux, & les faites bien frire: mettez les apres égoutter, & mettez dans voſtre friture vne poignée de perſil bien vert, que vous mettrez ſur vos artichaux eſtant bien ſec, & ſeruez.

70. *Artichaux à la poivrade.*

Coupez vos artichaux par quartiers, oſtez en le foin, & les faites blanchir dans de l'eau bien fraiſche, & lors que vous voudrés ſeruir, mettés les ſur vn plat auec poivre & ſel, puis ſeruez.

71. *Artichaux en cus.*

Oſtez toutes les fueilles de vos artichaux, & coupez les iuſques au foin, puis les faites cuire auec boüillon, ou auec de l'eau, du beurre & du ſel: eſtans cuits, tirés les de leur boüillon, eſpluchés & oſtés le foin: mettez les en ſuite auec du beurre & du ſel, & lors que vous voulez ſeruir,

faites vne ſauce auec du beurre frais, vn filet de vinaigre, muſcade, & vn iaune d'œuf pour lier la ſauce, puis ſeruez, en ſorte qu'ils ſoient bien blancs.

72. *Champignons en ragouſt.*

Eſtant bien nettoyez, paſſez les par la poëſle, auec du beurre bien frais, perſil aché, & ſiboule; aſſaiſonnez les, & faites mitonner, & lors que vous ſerez preſt de ſeruir, mettez y jus, écorce de citron, & vn peu de blanc menger, puis ſeruez.

73. *Champignons farcis.*

Choiſiſſez les mieux faits pour tenir la farce, que vous ferez de quelques viandes ou bonnes herbes, en ſorte qu'elle ſoit delicate, & liée auec iaunes d'œufs, puis vos champignons eſtant farcis & aſſaiſonnez, mettez les dans vn plat ſur vne barde de lard, ou ſur vn peu de beurre, faites les cuire, & ſeruez garnis de jus de citron.

74 *Champignons frits.*

Faites les blanchir dans l'eau fraiſche, & en ſuitte eſſuyez, puis les marinez auec vn peu de vinaigre, ſel, poivre, & oygnon, & lors que vous ſerez preſque preſt de ſeruir, faites vne paſte liquide delayée

auec iaunes d'œufs; faites frire vos champignons, seruez, & en garnissez.

75. *Champignons à l'oliuier.*

Estant bien nettoyez, coupez-les par quartiers, & les lauez dans plusieurs eaux l'vn apres l'autre pour en oster la terre. Estant bien nets, mettés les entre deux plats auec vn oygnon & du sel, puis sur le rechaut, afin qu'ils iettẽt leur eau; Estant pressés entre deux assiettes, prenés du beurre bien frais, auec persil & siboule, & les fricassés, apres cela mettés les mitonner, & lors qu'ils seront bien cuits, vous y pouuez mettre de la cresme, ou du blanc manger, & serués.

76. *Omelette de jambon.*

Prenés vne douzaine d'œufs, les cassés, ostés les blancs d'vne demy douzaine, & les battés; prenés en suite autant que vous iugerés necessaire de vostre jambon, achés le, & le meslés auec vos œufs, prenés du lard, le coupés, & le faites fondre, iettés dedans vostre omelette, faites en sorte qu'elle ne soit trop cuite, & serués.

77. *Tortuës.*

Coupés en les pieds, la queue & la teste, mettés le corps cuire dans vn pot, &

l'assaisonnez bien auec fines herbes; lors qu'elles seront presque cuites, mettez y du vin, & les faites bien bouïllir: Estant cuites, tirez les, & les decoupez par morceaux, & sur tout prenez garde à bien oster l'amer. Puis les fricassez auec du beurre ou du lard, persil & siboule, mettez les en suite mitonner auec peu de boüillon, & lors que vous serez prest de seruir, delayez vn iaunes d'œuf auec du verjus, meslez le ensemble, & seruez bien assaisonnées.

78. *Tourte de pistaches.*

Faites fondre du beurre, & y mettez six iaunes d'œufs auec du sucre: battez vne poignée de pistaches, & les meslez ensemble auec vn grain de sel, puis faites vostre abbaise, & la foncez, mettez y vostre appareil, fermez vostre tourte, & la bandez auec du papier beurré. Estant cuite, seruez la sucrée, & la garnissez d'écorce de citron confite.

79 *Oeufs à la Portugaise.*

Prenez quantité de iaunes dœufs, & vne liure, ou demie liure de sucre, dont vous ferez vn syrop, lequel estant fait, vous le meslerez auec vos œufs, auec vne goute d'eau de fleur d'orange, & les faites

cuire. Estant cuits, faites vn cornet de papier beurré & bien double, mettez vostre appareil dedans, lequel estant refroidy, ostez le papier, & mettez cét appareil sur vne assiette, la pointe en haut, le sucrés & le garnissez de nompareille, canelle, écorce de citron confite, & fleurs puis seruez.

Autre façon.

Faites vn syrop pareil à celuy de l'article precedent, puis cassez vne douzaine d'œufs, ou plus, & les battez bien, faites chauffer vostre syrop, & lors qu'il sera bien chaud, meslez y vos œufs, passez le tout ensemble dans vne passoire, & faites le cuire: Estant cuit, seruez le auec du biscuit coupé & dressé en piramide, eaux de senteur, & musc ou ambre gris.

80. *Oeufs mignons,*

Faites vostre syrop ainsi que dessus, & prenez des jaunes d'œufs, & les delayez bien, & les mettez dans vostre syrop: Estant cuits, mettez les sur vne assiettte auec vne goutte d'eau de fleur d'orange, & de musc, puis serués,

81. *Oeufs filez.*

Prenez vne chopine de vin blanc auec vn morceau de sucre, faites les bien

bouïllir enſemble, puis caſſés des œufs, & les battés bien, paſſés les dans vne paſſoire, & les mettés en ſuite dans voſtre poëſlon, où ſera voſtre vin blanc, & voſtre ſucre tout bouïllant, par ce moyen ils ſont cuits en vn moment, & ſe trouuent enfilés; tirés les de voſtre ſyrop, & les mettés égoutter, puis les ſerués en pyramide auec eau de ſenteur.

82. *Oeufs à la Varenne.*

Faites vn ſyrop bien fait, faites frire des blancs d'œufs dans la poëſle auec du beurre, & les mettés dans voſtre ſyrop, eſtant cuits, ſerués les auec eau de fleur d'orange.

Autre façon.

Faites voſtre ſyrop, & auec vos œufs frits, meſlés y vn peu de laict bien frais. Eſtant cuits, ſerués les ſur vne aſſiette, bien blancs, & garnis d'eaux de ſanteur.

83. *Oeufs à la neige.*

Faite bouïllir du laict auec peu de farine bien delayée, mettés y a pres plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remués bien le tout enſemble, & le ſucrés, lors que vous ſerés preſt de ſeruir, remettés les ſur le feu, & les glacés, c'eſt à dire,

prenés le reſte de vos blancs d'œufs, battés les auec vne plume, & meſlés le tout enſemble, ou bien faites bien frire le reſte de vos blancs, & les iettés par deſſus voſtre appareil; paſſez y legerement vn couuert de four, ou la paiſle du feu rouge, & ſerués les ſucrés, auec quelques eaux de ſenteur.

Vous pouués au lieu de blancs y mettre les iaunes de vos œufs à proportion, & les blancs frits par deſſus.

La creſme à la Mazarine ſe fait de meſme, horſmis que vous ny mettés point de blancs d'œufs.

84. *Oeufs à la Huguenotte.*

Prenés du ius d'eſclanche de mouton, le mettés ſur vne aſſiette, ou dans vn plat, ayés des œufs bien frais, & les caſſés dans voſtre ius, faites les cuire auec peu de ſel, eſtant cuits, remettés y du ius & de la muſcade, puis ſerués.

85. *Cardons d'Eſpagne.*

Eſtans blanchis, oſtés en la peau bien proprement, & les mettés tremper dans l'eau fraiſche, puis les ſerués auec poivre & ſel.

86. *Asperges à la sauce douce.*

Choisissez-les plus grosses, ratissez-en le pied, & les lauez, puis les faites cuire dans de l'eau, les sallez bien, & ne les laissez trop cuire. Estant cuites, mettez-les égouter, & faites vne sauce auec du beurre bien frais, peu de vinaigre, sel, muscade, & vn jaune d'œuf pour lier la sauce, laquelle prenez garde qu'elle ne se tourne, & seruez-les bien garnie de ce que vous voudrez.

87. *Asperges en ragoust.*

Prenez vos asperges, & les rompez bien menuës, puis les passez par la poësle auec beurre ou lard, meslez-y persil & siboule, le tout bien assaisonné; mettez-les mitonner iusques à ce que vous soyez prest à seruir: Vous y pouuez mettre de la cresme, ou jaunes d'œufs, ou jus d'esclanche de mouton, & en pouuez garnir autre chose.

88. *Asperges à la cresme.*

Coupez les bien menuës, & n'y laissez rien que le verd, fricassez les auec beurre bien frais, ou lard fondu, persil & siboule, ou vn bouquet, apres cela faites les fort peu mitonner auec de la cresme bien

fraiſche, & ſeruez ſi vous voulez auec vn peu de muſcade.

89. *Langue de mouton en ragouſt.*

Eſtant bien nettoyée, fendez-là en deux, puis la farinez, la paſſez dans la poëſle, & la mettez en ragouſt auec vinaigre, verjus, ſel, poivre, jus d'orange, & capres achées. Eſtant bien mitonnée, & la ſauce bien liée, ſeruez.

90. *Langue de mouton picquée.*

Prenez là cuite, & la nettoyez bien, faites là picquer de petits lardons, & roſtir, puis ſeruez auec vn jus de citron, ou quelque orange.

91. *Langue de mouton ſur le gril.*

Fendez là par la moitié, & mettez là ſur le gril, auec ſel & mie de pain par deſſus, puis faites vne ſauce auec verjus de grain, ou groſeilles, peu de chapelure de pain, de perſil & ſiboule achez bien menus, puis eſtant bien cuite, ſeruez.

92. *Salade de grenade.*

Eſpluchez vos grenades, les mettez ſur vne aſſiette, les ſucrez, & garniſſez de citron, puis ſeruez.

93. *Hure de ſanglier.*

Coupez là proche des eſpaules pour la rendre plus belle & plus apparente, &

pour conſeruer le col, qui en eſt le meilleur, pourueu qu'il ſoit bien aſſaiſonné. L'ayant couppée, faites la bruſler, ou échauder, ſi vous voulés qu'elle ſoit blanche, puis coupés la peau à quatre doigts du nez tout autour de la teſte, de peur qu'elle ne ſe retire & ne deſcende en d'autres lieux. Faites la cuire & bien aſſaiſonner, & eſtant à moitié cuite mettés y du vin blanc ou rouge, & la faites acheuer de cuire, derechef bien aſſaiſonnée de poivre, oygnon, clous, écorce d'orange & fines herbes. Vous la pouués faire cuire & bien enuelopper auec du foin de peur qu'elle ne ſe defaſſe. Eſtant bien cuite, ſerués la froide, entiere, & garnie de fleurs, que ſi vous l'aués entamée, ſerués la par tranches, que vous pourrés déguiſer en pluſieurs façons de ragouſts.

94. *Tranche de Hure.*

Coupés la ſur le col, ou aupres, ou deſſous l'oreille, & ſerués.

95. *Tranche de Hure en ragouſt.*

Eſtant coupée de la ſorte, faites la bouïllir auec du vin & peu de chapelure de pain; eſtant cuite & la ſauce liée, ſerués.

Autre

Autre façon.

Estant coupée comme dit est, poudrez la de mie de pain, & la mettez sur le gril. Estant grillée, seruez auec jus de citron. Au temps des fueilles de vignes enuelopez-en vostre tranche, & seruez promptement auec verjus de grain.

96. *Pois verts.*

Passez les si vous voulez par la poësle auec du beurre, & les faites cuire auec laictuës pommées, ou pourpier. Estant bien cuits auec vn bouquet, & bien assaisonnez, seruez les garnis de laictuës,

Vous pouuez les accommoder & assaisonner auec de la cresme, ainsi que les asperges, dont est fait mention cy-dessus en l'article 88. d'asperges à la cresme.

97. *Roignons de bellier.*

Faites les bien blanchir dans l'eau fraische, ostez en la peaux, & les coupez en tranches fort deliées: Passez les par la poësle auec du beurre ou du lard fondu, assaisonnez de tout ce que vous aurez, puis les faites mitonner auec champignons, & jus d'esclanche de mouton, puis seruez.

Autre façon.

Coupez les de meſme par tranches, & les faites tremper auec peu de vinaigre & de ſel : quelque temps auant que ſeruir, eſtans eſſuyez, paſſez les dans la paſte de baignets, & les faites frire, & iettez deſſus jus de citron, ou d'orange, puis ſeruez.

98. *Pallets de bœuf.*

Prenez les bien cuits & bien doüillets, & ne laiſſez de les faire boüillir vn boüillon pour oſter le gouſt de la Tripiere; cela fait, coupez les fort deliez, les paſſez par la poëſle bien aſſaiſonnez, & faites mitonner; que voſtre ſauce ſoit liée d'vn jus de citron, puis ſeruez.

Les palets de bœuf à garnir ſe fricaſſent de meſme, hormis que vous les coupez en détail.

99. *Arbolade.*

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la creſme, jaunes d'œufs, jus de poires, ſucre, & fort peu de ſel, faites cuire le tout enſemble; eſtant cuit, ſucrez auec eaux de fleurs, & ſeruez verte.

100. *Pigeonneaux.*

Eſtant bien blanchis dans l'eau, vn peu farinez, & paſſez par la poëſle auec du

lard, faites les mitonner auec bon boüillon, champignons, truffes, & vn bouquet, le tout bien assaisonné, & seruez la sauce bien liée, & garnissez de citron coupé.

Le mesme ragoust se peut faire aux Pigeonneaux rostis.

101. *Griues.*

Ostez les iusiers, passez les de mesme que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long-temps, parce qu'ils sont plus dures. Etant cuites & assaisonnées aussi de mesme, seruez garny de grenade ou citron coupé.

102. *Perdreaux.*

Prenez quelques morceaux de tranches de bœuf, & les battez bien auec du lard, l'assaisonnés de sel & poivre, & passés par la poësle, tant que le lard soit bien roux, en suite faites mitonner cét appareil auec peu de boüillon, & vn oygnon pilé. En apres passez le tout par vn linge, & vous en tirerez vn jus fort rouge, auquel vous meslerez vne pointe de verjus de grain, vn peu de farine cuite, ou chapelure, puis prenez vos perdreaux, leuez en les cuisses & les aisles, & les faites mitonner auec vostre sauce, y adjoustant champi-

gnons & trufles, iuſques à ce que la ſauce ſoit bien liée; faites cuire, & ſeruez promptement de peur qu'ils ne durciſſent.

Les perdrix s'accommodent de meſme.

Methode pour faire Iambons de Mayence.

Voſtre porc eſtant habillé, leuez en les jambons, & les eſtendez bien pour leur faire prendre le ply. Mettés les en la caue durant quatre iours, pendant quoy il en ſortira de l'eau qu'il faut eſſuyer fort ſouuent; que ſi le temps eſt humide, ne les y laiſſez que deux fois vingt-quatre heures, puis les mettez à la preſſe entre deux aix, & les y laiſſez auſſi long-temps qu'il y a que le porc eſt mort. Apres cela, ſalez les auec ſel, poivre, clou, & anis battus, laiſſez-les prendre ſel l'epace de neuf iours: apres quoy vous les tirerez & mettrez dans la lie de vin pendant autres neuf iours: En ſuitte enueloppez les auec du foin, & enterrez dans la caue en lieu qui ne ſoit trop humide; les ayant tirez, pendez les à la cheminée du coſté qui fu-

me le moins, & ne manquez de les parfumer deux fois le iour auec du geniévre. Eſtans ſecs & peu enfumez pendez les au plancher dans vne chambre qui ne ſoit point humide, & iuſques à ce que vous en ayez affaire, viſitez les ſouuent de peur qu'ils ne pourriſſent.

Pour les faire cuire, prenez celuy que vous voudrez, nettoyez le, & le mettez deſſaller dans vne grande chaudiere pleine d'eau, aſſaiſonnez le de fines herbes, & n'y mettez point de vin. Eſtant cuit, leuez la coine, parſemez le de poivre & de perſil aché, & le picquez de clou, puis rabaiſſez la coine, & le mettez dans vn lieu frais iuſques à ce que vous le vouliez ſeruir, ce que vous ferez garny de fleurs ſi vous en auez.

Maniere de faire les liaisons à conseruer, pour n'auoir la peine de les faire à tous momens que vous en aurez affaire.

Liaison d'amandes.

Pelés bien vos amandes, & les pilés dans vn mortier, puis les mettés auec bon bouïllon, mie de pain, jaunes d'œufs, jus de citron, vn oygnon, sel, clou, & trois ou quatre champignons ; faites bouïllir tout cela vn bouïllon, le passés par l'estamine, & le mettés dans vn pot pour vous en seruir au besoin.

Liaison de champignons.

Prenés des queuës de champignons auec peu d'amandes battuës, oygnon, persil, mie de pain, jaunes d'œufs, & capres; faites bouïllir le tout auec bon bouïllon, & l'assaisonnés bien, meslés y vne tranche de citron, passés le en suite dans vne estamine, & le mettés dans vn pot pour vous en seruir au besoin.

Liason de farine.

Faites fondre vostre lard, ostés en les

cretons: Iettez voſtre farine dans voſtre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenez garde qu'elle ne tienne à la poëſle, meſlés y de l'oygnon à proportion de ce que vous en aurés affaire: eſtant cuit, mettés le tout auec bon boüillon, champignons & vn filet de vinaigre, puis ayant boulu auec ſon aſſaiſonnement, paſſés le tout par l'eſtamine, & le mettés dans vn pot; lors que vous voudrés vous en ſeruir vous le tiendrés ſur de la cendre chaude pour lier vos ſauces.

Liaiſon de Trufles.

Prenés de la farine ſeiche, que vous delayerés auec bon boüillon, trufles, oygnons, champignons, & vn brin de thim, pilés le tout enſemble, & le faites boüillir auec voſtre farine delayée, le paſſés par vne eſtamine, & le mettés dans vn pot; cela vous ſeruira pour lier vos entrées ou ragouſts.

Vous pouués vous ſeruir de ces liaiſons en Careſme, pourueu que vous n'y mettiés point d'œufs: elles vous peuuent auſſi ſeruir par tout comme à l'Entrée, Second & Entre-mets.

Methode pour faire les jus de champignons, de bœuf ou de mouton, qui peuuent ſeruir à beaucoup de ſauce & de ragouſts.

Ius de Champignons.

Prenez les plus chetifs de vos champignons, lauez les bien auec leurs peaux, & leurs queuës, ſans en rien oſter, faites les boüillir dans vn pot auec de bon boüillon, en bouillant mettez y vn bouquet, vn oygnon picqué de cloux, & quelques morceaux de viande roſtie, le tout bien aſſaiſonné de ſel, apres auoir bien bouïlly, paſſez le tout par l'eſtamine, & le mettez dans vn pot pour vous en ſeruir au beſoin.

Il peut ſeruir à toutes ſortes de ragouſts, meſmes aux potages, & ſouuent il paſſe pour jus de mouton.

Ius de bœuf ou de mouton.

Faites cuire voſtre viande vn peu plus de moitié, bœuf ou mouton, la picquez auec vn couſteau, & la preſſez auec des preſſes ſi vous en auez, ce ſera tant mieux,

eſtant preſſée, & le ius tiré, prenez vne cueillerée de bon bouïllon, en arroſez voſtre viande, & en tirez encor du jus ce que vous pourrez, pour ſuppleer à ce que vous en pourriez auoir auoir : mettez le dans vn pot auec vn peu de ſel, & y meſlez vn ius de citron, lors que vous ſerez preſt de vous en ſeruir.

Maniere de faire la garniture de Piſtaches.

Pelez vos piſtaches dans de l'eau chaude, les mettez dans de l'eau froide, & pour vous en ſeruir achez les tant ſoit peu pour mettre autour de vos plats.

Garniture de Citron.

Faut le greneler, le fendre en long, & le couper par tranches, apres quoy mettez le dans de l'eau, preſt à vous en ſeruir deſſus, & autour de vos plats.

Garniture de Grenade.

Choiſiſſez la plus rouge, & l'émondez, c'eſt à dire, oſtez en l'écorce, & en tirez les grains, pour garnir deſſus & autour de vos plats.

Methode pour tirer les jus & les eaux de chair, propres à seruir aux malades.

Ius de mouton, veau, ou chapon.

Estans rostis & pressés tirés-en le ius, & parce que le ius de mouton est plus chaud que les autres, il le faut corriger & mesler auec celuy de veau, & des vns ou des autres ainsi accommodés, faites en vser vne cueillerée à vostre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la mesme eauë.

Pour ceux qui ont besoin de grand rafraischissement, prenés vne bouteille qui soit sans osier & ait le goulot fort grand, coupés vostre viande, veau & vollaille assés menuë, en sorte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille; ce qu'ayant fait, vous la boucherés soigneusement auec vn morceau de paste ferme & dure, & par dessus vn parchemin, la lierés bien & la mettrés dans vne chaudiere d'eau chaude iusques au goulot. Faites la bien bouïllir l'espace de trois heures. Estant

cuite, débouchés vostre bouteille & en tirés le ius, lequel vous ferés prendre à vos malades, ou mesme à ceux qui en pleine santé ont besoin de rafraischissement, auec autre ius de viande rostie, ou auec vn bouïllon, le tout à proportion du besoin, & des forces de l'vn & de l'autre, & remarquerez en passant, que le ius de viande rostie est bien plus fort & plus nourrissant que celuy de viande bouïllie, quoy qu'il soit en plus grande quantité.

Au defaut d'vne bouteille, vous pouuez vous seruir d'vn coquemare de mesme façon que de la bouteille, le bouchant bien de paste & de parchemin par dessus.

Eau de Poulet.

Habillez vostre poulet, & estant bien net, empliſſez le d'orge, & le faites cuire dans vn pot auec vne pinte d'eau, en sorte qu'elle se reduise à chopine: ayant cuit iusques à ce que l orge soit creuée, passez le tout par vne estamine & le laissez refroidir: il faut l'vser froid, & peut-on donner de cette eau mesmes aux enfans de mamelle.

La Paſnade.

Prenez bon boüillon, & mie de pain bien deliée, faites le bien boüillir enſemble, & ſur la fin mettez y iaunes d'œufs, fort peu de ſel & ius de citron.

Autre Paſnade.

Prenez viande de chapon ou de perdrix bien achée, battez la bien dans vn mortier, puis la delayez auec boüillon de ſanté, c'eſt du bouïllon de la marmitte, peu de mie de pain & de ſel, eſtant mitonnée, meſlez y quelques jaunes d'œufs pour épaiſſir, & ius de citron.

Table de la Patiſſerie qui ſe ſert le long de l'année.

Paſté de venaiſon,	1
Paſté de membre de mouton,	2
Paſté à l'Angloiſe,	3
Paſté de ſanglier,	4
Paſté de chapon,	5
Paſté de poulet d Inde,	6
Paſté de gaudineaux,	7
Paſté de perdrix,	8
Paſté de jambon,	9
Paſté de poitrine de veau,	10

Paſté d'aſsiette, 11
Paſté à la Cardinale, 12
Paſté à la marote, 13
Paſté de lapreaux, 14
Paſté de poulets, 15
Paſté d'alloüettes, 16
Paſté de veau, 17
Paſté de cailles, 18
Paſté de beccaſſes, 19
Paſté de merles; 20
Paſté de canard, 21
Paſté de macreuſe au lard. 22
Paſté d'aigneau, 23
Paſté de langue de mouton, 24
Paſté de cheureau chaud, 25
Paſté d'oyſon, 26
Paſté de manche d'eſpaule, 27
Tourte de pigeonneaux, 28
Tourte de lard, 29
Tourte de moëlle, 30
Tourte de veau, 31
Tourte de beatilles, 32
Tourte de moineaux, 33
Tourte d'alloüettes, 34
Tourte de riz de veau, 35
Tourte de blanc de chapon ſucré, 36

Methode d'appreſter & ſeruir les Paſtiſſeries dont la Table eſt cy-deuant.

1. *Paſté de venaiſon.*

Si la chair en eſt dure battez la, oſtez les peaux de deſſus, & la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'eſt pour garder, faites voſtre paſte de farine de ſeigle ſans beurre, ſel & poivre : faites cuire voſtre paſté l'eſpace de trois heures & demie ; eſtant cuit, bouchez auec de la paſte le trou que vous aurez laiſſé pour donner vent, & ſeruez par tranches.

2. *Paſté de membre de mouton.*

Eſtant bien mortifié, il le faut bien battre, en oſter la peau, le deſoſſer, & ſi vous voulez le larder de gros lard, & l'aſſaiſonner de ſel, poivre & vn peu de vinaigre ; vous le pouuez laiſſer en ſauce trois ou quatre iours bien couuert, iuſques à ce que vous le voulíés mettre en paſte: Ce que vous ferez alors en paſte fine ou biſe, le bien aſſaiſonner de ſel, poivre, clou bat-

cu, muſcade, & vne fueille de laurier, & meſme vne gouſſe d'ail écraſée ſi vous voulez. Eſtant fermé & doré d'vn jaune d'œuf, faites-le cuire l'eſpace de trois heures & demie, & n'oubliez pas de le picquer, c'eſt à dire, luy donner ouuerture par deſſus, peu apres qu'il ſera au four.

3. *Paſté à l'Angloiſe.*

Prenez vn levraut ou vn lievre, achez-le bien auec graiſſe de bœuf ou de mouton, ou meſme auec du blanc de chapon, meſlez bien le tout enſemble, & aſſaiſonnez, mettez y ſi vous voulez des capres & du ſucre. Faites ainſi voſtre paſte, lors qu'elle ſera farinée, eſtendez-là, & la pliez en trois ou quatre comme vne ſeruiette, mettant du beurre frais ſur chaque lit de paſte, en ſorte que pour vne liure de paſte il y ait vne demie liure de beurre, à proportion. Ainſi accommodée, laiſſez-là repoſer quelque peu, & faites en ſuite voſtre paſté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites-le bien cuire, le dorez d'vn jaune d'œuf, & ſeruez.

4. *Paſté de Sanglier.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme façon que celuy de membre de mouton.

5. *Pasté de chapon.*

Estant bien habillé, lardez le de moyen lard ; & le mettez en paste fine, & dressez vostre pasté. Si vous le voulez seruir chaud, il ne faut pas tant l'assaisonner, que pour le seruir froid.

Pour donc le seruir chaud, dressez le & le garnissez de ce que vous aurez, vous pouuez mesme le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie, & s'il est alteré c'est à dire, que la sauce y manque, faites y vne sauce blanche, ou y mettez quelque jus que ce soit, & le seruez chaud & descouuert.

6. *Pasté de poulet d'Inde.*

Estant bien habillé, battez le, & le trousſez : lardez le de gros lard, & l'assaisonnez, puis le mettez en paste fine ou bise, nourrie de beurre ou de lard, car cette chair est fort seiche quand elle est cuite : assaisonnez le comme vn pasté de venaison, faites le cuire à proportion de sa dureté ou grosseur & le seruez chaud ou froid.

Autre façon.

Habillez vostre poulet d'Inde, ostez en la peau & le brichet, puis l'assaisonnez, & farcissez de pigeonneaux, palets de bœuf, cham-

champignons, truffes, cus d'artichaux, creſtes, roignons de belier, & riz de veau. Et cette farce eſt propre en cas que vous n'oſtiez que le ſeul brichet.

Que ſi vous oſtez la peau entiere, prenez la chair de voſtre poulet d'Inde, la achez bien menu auec graiſſe de bœuf, l'aſſaiſonnez de tout ce que vous aurez, iuſques à des iaunes d'œufs, en remplifſez la peau, la recouſez, & la mettez en paſte fine, garniſſez voſtre paſté de petites beatilles, champignons, & de tout ce que vous aurez de reſte de voſtre farce. Faites le cuire, & ſeruez chaud auec telle ſauce qu'il vous plaira.

7. *Paſte de gaudineau.*

Dreſſes voſtre paſté en ovalle, le garniſſez de vos gaudineaux, au milieu deſquels vous mettrez toute ſorte de garniture, comme champignons, foyes de chapon gras, cardes, jaunes d'œufs durs, riz de veau, & aſſaiſonnerez le tout. Bandez le de paſte par deſſus, & lors qu'il ſera cuit, ſeruez auec ſauce de verjus, iaunes d'œufs, & muſcade.

8. *Paſté de perdrix.*

Eſtans habillées, lardez les de moyen lard, & les aſſaiſonnés, puis les mettez en

paſte fine, & dreſſez voſtre paſté, bien nourry de lard ou de beurre, faites le cuire l'eſpace de trois heures, & le ſeruez chaud.

9. *Paſté de jambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il ſera aſſez deſſalé, faites le bouïllir vn bouïllon, & oſtez la peau d'autour, que vous appellez la coine: puis le mettez en paſte biſe, comme la venaiſon; & l'aſſaiſonnez de poivre, clou, & perſil; ſi vous me croyez, vous le larderez auſſi de meſme que la venaiſon: faites le cuire à proportion de ſa groſſeur; s'il eſt gros, pendant cinq heures; s'il eſt moindre, moins de temps, & ainſi à meſure qu'il ſera gros ou petit. Eſtant froid, ſeruez le par tranches.

10. *Paſté de poitrine de veau.*

Eſtant bien blanchie, vous la pouuez farcir de tout ce que vous voudrez: vous la pouvez auſſi mettre en paſte fine bien aſſaiſonnée, & garnie, ou ſi vous voulez, coupée par petits morceaux; dreſſez bien voſtre paſté, faites le cuire, & le ſeruez auec vne ſauce blanche, faite de iaunes d'œufs delayez auec du verjus.

11. *Paſté d'aſsiette.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, faites en vne façon de gaudiueaux, puis dreſſez voſtre paſte bien proprement à hauteur de demy pied, & l'empliſſez d'vn lict de chair, & au deſſus vn autre lict de champignons, vn autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeonneaux, paiets de bœuf, roignons & iaunes d'œufs, en ſorte que le lict de deſſus ſoit de vos gaudiueaux, couurez le & aſſaiſonnez, puis ſeruez.

12. *Paſté à la Cardinale.*

Faites vos paſtez fort hauts & fort eſtroits, empliſſez les de gaudiueaux, & les couurez en ſorte que le couuercle ſoit auſſi fort haut, puis les ſeruez principalement pour garniture à vne piece de bœuf, ou ſur vne aſſiette.

13. *Paſté à la marotte.*

Prenez farine de ſeigle, que vous ſallerez, faites en voſtre paſte, & l'ajuſtez en forme de paſté. Vous prendrez en ſuite vn liévre ou deux, ou deux membres de mouton auec vn peu de graiſſe de bœuf, que vous acherez enſemble bien menu, & aſſaiſonnerez, faites en ſuite voſtre paſté, auquel par deſſus vous laiſſerez vn

souſpirail; lors qu'il aura cuit trois heures, tirez le & le rempliſſez de bon boüillon, remettez le au four, & lors qu'il ſera entierement cuit, ſeruez.

14 *Paſté de lapreaux*

Eſtans habillez, lardez les de gros lard & faites voſtre paſté de meſme que celuy de venaiſon, ſi vous le ſeruez chaud, faites le vn peu plus doux, & ſeruez.

15. *Paſté de Poulets.*

Habillez les & les farinez, ſi vous voulez; garniſſés les & les aſſaiſonnés & les mettés en paſte bien fine: ſeruez chaud auec vne ſauce blanche de iaunes d'œufs delayés.

Que ſi vos poulets ſont gros, vous les pouuez picquer de moyen lard, & les aſſaiſonner, garnir & paſtiſſer de meſme.

16. *Paſté d'alloüettes.*

Habillez les, oſtés en les iuſiers, & les écraſés, puis les paſſés par la poëſle auec champignons, truffes, beatilles, & roignons, le tout bien aſſaiſonné, puis les mettés en paſte fine, les faites cuire l'eſpace de deux heures & demie, la ſauce bien liée, & bien nourrie. Vous y pouués mettre du ſucre en façon d'hypocras, &

en cette façon le ſeruir froid : ſi en ragouſt, ſeruez le chaud.

17. *Paſté de veau.*

Prenez en la ruelle, & l'acommodez de meſme façon que le ſanglier, ſçauoir, bien lardé & aſſaiſonné de meſme, mettez la en paſte fine ou biſe, comme vous voudrez, ſeruez en tranche, froide ou chaude.

Autre façon

Achez telle viande de veau que vous voudrez auec graiſſe de bœuf, & l'aſſaiſonnez : dreſſez voſtre paſte, & faites le fonds de voſtre paſté, ou le tour, de cette viande ainſi achée, & aſſaiſonnée, laquelle de plus vous garnirez de champignons, cus d'artichaux, cardes, roignons, riz de veau & iaunes d'œufs durs. Apres quoy vous le couurirez & ferez cuire : eſtant cuit, ſeruez le deſcouuert auec ſauce de jaunes d'œufs delayez auec du verjus de grain.

18. *Paſté de cailles.*

Il ſe fait pour manger froid comme celuy de perdrix, & pour manger chaud comme celuy d'alloüettes ; faites le de paſte fine, & ſeruez le chaud auec ragouſt.

19. *Paſté de beccaſſes.*

Habillez vos beccaſſes, oſtez leur les iuſiers, les lardez de moyen lard, & aſsaiſonnez de meſme façon que le paſté de perdrix, ſoit pour manger chaud, ſoit pour manger froid. Si vous le ſeruez chaud, garniſſez le de ce que vous aurez & aſſaiſonnez de ce que vous iugerez à propos; faites le cuire l'eſpace de deux heures & demie, & ſeruez chaud ou froid.

20. *Paſté de merles.*

Habillez vos merles, oſtez en les iuſiers, & les mettez en paſte, aſſaiſonnez & faites cuire de meſme façon que les alloüettes pour manger chaud ou froid.

21. *Paſté de canard.*

Eſtant habillé, lardez le de gros lard, & l'aſſaiſonnez bien, mettez le en paſte fine ou biſe pour le garder, faite le cuire l'eſpace de trois heures; ſeruez & le garniſſez pour manger chaud.

22. *Paſté de macreuſe au lard*

Il ſe fait & ſe ſert de meſme façon que celuy de canard, cy deſſus immediatement.

23, *Paſté d'agneau.*

Prenez les quartiers de deuant, & les

coupés bien menus, les faites blanchir dans l'eau fraiſche, puis mettés en paſte fine & bien dreſſés, auec peu de perſil & fines herbes achées ; Eſtant bien cuit, & bien aſſaiſonné, ſerués auec vne ſauce blanche.

Autre façon.

Vous pouués prendre voſtre aigneau entier, ou en quartiers, ſans les découper, le larder de gros lard, & le mettre en paſte aſſaiſonné de perſil aché, ſel, poivre, clou battu, & garny de champignons, morilles & capres: & eſtant cuit, le ſerués auec vne ſauce blanche de iaunes d'œufs delayés auec du verjus.

24. *Paſté de langues de mouton.*

Laués-les auec de l'eau tiede, & les nettoyés, puis les mettés en paſte ; prenés champignons, petits palets de bœuf coupés, beatilles, peu de perſil & ſiboules, paſſés le tout par la poëſle, iettés par deſſus iaunes d'œufs, cus d'artichaux, lard battu, ou beurre frais, & le mettés dans voſtre paſté, que vous ferés cuire l'eſpace de deux heures, & ſerués auec vne ſauce de iaunes d'œufs, délayés auec verjus.

25. *Paſté de cheureau chaud*

Habillez le, & en oſtez la teſte : lardez le de moyen lard, & l'aſſaiſonnez, mettez le en paſte fine dreſſée, ou non ; garniſſez le de beatilles, champignons, morilles, truffes, mouſſerons, & ſeruez. Si vous le voulez ſeruir froid, faites en l'aſſaiſonnement plus fort.

Autre façon

Si vous auez deux chevreaux, tirez du corps de cheureüil ou de la biche, lardez les, & aſſaiſonnez, & y mettés quantité de ſucre, qui rendra voſtre viande & voſtre ſauce toute ſucrée,

Si vos chevreaux ſont petits, mettés les en paſte dreſſée, & les ſeparés, mettant l'vn en ſucre, & l'autre en ragouſt, ſerués chaud.

26. *Paſté d'oyſon*

Eſtant habillé, lardés le de fort gros lard, & le mettés en paſte aſſaiſonné comme le paſté de venaiſon ; Serués le de meſme, chaud, ou en tranches.

27. *Paſté de manche d'eſpaules.*

Habillés les os de vos manches, blanchiſſés les, les caſſés & lardés de gros lard, ou lard pilé, puis les mettés en paſte fine ; garniſſés & aſſaiſonnés voſtre

pasté de tout ce que vous aurés, faites le cuire l'espace de deux heures & demie: Estant cuit, serués auec telle sauce que vous voudrés.

28. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites vostre paste fine, & la laissés reposer: puis prenés vos pigeonneaux, les nettoyés, & les faites blanchir. S'ils sont trop gras, coupés les, & prenez gaudiueaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, iaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffe, verjus de grain, ou groseilles. Garnissez vostre tourte de ce que vous aurez sans oublier l'assaisonnement, puis seruez.

Autre façon.

Vos pigeonneaux estans bien habillez, & blanchis, faites vne abaisse de paste fine ou fueilletée, mettez au fonds quelques gaudiueaux, & vos pigeonneaux par dessus; s'ils sont petits, entiers; s'ils sont gros, coupés les par moitié; garnissés vostre tourte de crestes, palets, champignons, truffes, cardes, morilles, mousserons, iaunes d'œufs, riz de veau, cus d'artichaux, & persil aché, le tout bien assaisonné de sel, poivre, clou, & muscade. Couurés vostre tourte, & faites la cuire

l'eſpace de deux heures & demie : Eſtant cuite, ſerués la découuerte auec ſauce de jaunes d'œufs delayez auec verjus de grain.

29. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le decoupez, & le faites fondre entre deux plats, aſſaiſonnez le de meſme que la tourte de moëſle, que vous trouuerez en l'article ſuiuant; eſtant cuite, ſeruez.

30. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle & la faites fondre, eſtant fonduë, paſſez là, & y meſlez ſucre, iaunes d'œufs, piſtaches, ou amandes pillées; faites en ſuite vne abbaiſſe fort deliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrez voſtre appareil, bandez-là ſi vous voulés; faites-là cuire, & la ſerués ſucrée.

31. *Tourte de veau.*

Prenés vn morceau de veau, le faites blanchir, & le achés auec deux fois autant de graiſſe de bœuf, eſtant bien aſſaiſonné, faites vne abbaiſſe de voſtre paſte fine, mettés deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrés ce que vous aurés, comme beatilles, &c. ſucrés ſi vous voulés; puis eſtant cuite, ſeruez.

Autre façon

Garnissez vne abbaisse de paste fine ou fueilletée, & l'empliſſez à moitié de vostre viande achée; mettez par dessus champignons, oygnon, crestes, cus d'artichaux, cardes, iaunes d'œufs, & le tout bien assaisonné, acheuez d'emplir vostre tourte de cette mesme viande, la couurez & dorés d'vn œuf cru delayé, faites la cuire l'espace d'vne heure & demie, & la serués descouuerte auec vne sauce.

32. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles, les mettés dans vne abaisse, assaisonnés & garnisés de mesme que la tourte de pigeonneaux; faites la aussi cuire de mesme, & la seruez auec vne sauce blanche, ou jus, ou quelque ragoust de rosties : Vous y pouués mettre pistaches mondées, c'est à dire, pelées & achées.

33. *Tourte de Moineaux.*

Elle se fait & se sert de mesme que celle de pigeonneaux, auec vne sauce blanche,

34. *Tourte d'allouëttes.*

Vous la pouués aussi accomoder de mesme que celle de pigeonneaux; mais voicy encore vne autre façon. Habillez

les, oſtés en les iuſiers, les écraſés & les paſſés par la poëſle auec du lard, perſil, & champignons, puis les mettés dans voſtre abbaiſſe de paſte, & les aſſaiſonnés de iaunes d'œufs, capres, & de tout ce que vous aurés Couurés voſtre tourte, & la faites cuire deux heures Eſtant cuite, ſerués auec vne ſauce bonne, ou quelque jus.

35. *Tourte de riz de veau.*

Vous les pouués mettre en paſte fine ou fueilletée, picqués & roſtis, bien aſſaiſonnnés & garnis, ou bien les paſſés auec champignons, creſtes, truſles, morilles, iaunes d'œufs, cus d'artichaux, ou quelques aſperges rompuës, & ainſi faite voſtre tourte, que vous ſeruirés auec vne liaiſon de champignons par deſſus.

36. *Tourte de blanc de chapon.*

Prenés quelque quantité de blancs de chapon, achés les bien menus, & les délayés auec deux iaunes d'œufs, beurre frais, peu de ſel, piſtaches, force ſucre, peu de ius, ou bon boüillon. Faites voſtre tourte de paſte fine ou fueilletée, la ſucrés bien, & ſi vous voulés, outre ce que deſſus, adiouſtés y pignons, & raſins de Corinthe.

ADVIS.

Vous pouuez faire vos pastez de garde, & que vous voulez porter loing, auec farine de seigle.

Ceux que vous voulez faire manger promptement, faites les de paste plus de moitié fine.

Le pasté à l'Angloise se fait auec paste fueilletée.

La tourte de franchipanne se fait de paste delayée auec blancs d'œufs.

Toutes sortes de tourtes se font auec paste fine ou fueilletée.

Que si vous ne trouuez pas icy toutes les façons de diuerses patisseries, ne vous en estonnez pas, ie n'ay pas entrepris d'en faire vn liure entier, mais d'en parler seulement en passant, pour donner vne legere instruction de ce qui est le plus necessaire, & de ce qui se sert le plus ordinairement pour entre-mesler & diuersifier les seruices.

Table des Potages maigres, hors le Careſme.

Potage aux herbes,	1
Potage d'Eſcreuiſſes,	2
Potage de Carpes,	3
Potage de Tanches farcies,	4
Potage de Carpe farcie aux nauets,	5
Potage de carpe roſtie,	6
Potage à la Reyne,	7
Potage à la Princeſſe,	8
Potage de Tortuës,	9
Potage de champignons farcis,	10
Potage de Solles deſoſſées farcies,	11
Potage d'Eſperlans,	12
Potage d'Aſperges,	13
Potage d'Attereaux de poiſſon,	14
Potage de laictuës farcies à la purée,	15
Potage de choux au pain frit,	16
Potage de choux au laict,	17
Potage de choux à la purée,	18
Potage de citroüille au beurre,	19
Potage de citroüille au laict,	20
Potage de nauets,	21
Potage de laict aux iaunes d'œufs,	22

Potage de profiteolles, 23
Potage de pois, 24
Potage d'herbes sans beurre, 25
Potage d'oygnon, 26
Potage de concombres farcis, 27
Potage de neige, 28
Potage de Moules aux œufs, 29
Potage d'Huistres, 30
Potage de Grenoſts, 31
Potage de Saumon à la ſauce douce, 32
Potage de Grenoüilles au ſaffran, 33
Potage de Son, 34
Potage d'Oubelon, 35
Potage de framboiſe, 36
Potage de panets, 37
Potage de poireaux, 38
Potage de Macreuſe farcie, 39
Potage de lottes; 40
Potage d'aſperges rompuës; 41
Potage de choux fleurs, 42
Potage de fidelle, 43
Potage de riz, 44
Potage de Tailladin, 45
Potage de purée de pois verts, 46
Potage de purée de pois vieux ſeruie verte, 47
Potage de Macreuſe aux naucts, 48
Potage de Macreuſe garny, 49
Potage de poireaux à la purée, 50

Potage de Limandes, 51
Potage aux herbes garny de concombres, 52
Potage d'oygnon au laict, 53
Potage de Loches, 54
Potage de Viues, 55
Potage de Rouget, 56
Potage de champignons farcis, 57
Potage de laict d'amandes, 58

Maniere pour appreſter & ſeruir les Potages maigres, dont la Table precede immediatement.

1. *Potage aux herbes.*

Faites chauffer de l'eau auec du beurre & du ſel : puis oyſeilles, bugloſe, bouroche, chicorée, ou laictuës, & poirée : Eſtant bien nettes, deſcoupez les, & mettez dans vn pot de terre, auec vne entameure de pain ; faites boüillir le tout quelque temps, iuſques à ce qu'il ſoit bien conſommé, ce qu'eſtant fait, faites mitonner voſtre pain, dreſſez & ſeruez.

Potage

2. *Potage d'eſcreuices.*

Nettoyez vos eſcreuices, & les faites cuire auec du vin & du vinaigre, du ſel & du poivre; Eſtant cuites, eſpluchez les pieds & la queuë, & les paſſez auec du beurre bien frais, & peu de perſil; puis prenez les corps de vos eſcreuiſſes, & les battez dans vn mortier auec vn oygnon, des œufs durs, & vne mie de pain; mettez les mittonner auec de bon boüillon aux herbes, ou autre; ſi vous auez dela purée, & que vous deſiriez vous en ſeruir, il faut qu'elle ſoit bien claire. Eſtant bouilly, paſſez le tout enſemble; eſtant paſſé, mettez le deuant le feu, puis prenez du beurre auec peu de perſil aché, & le fricaſſez: mettez le en ſuite dans voſtre boüillon bien aſſaiſonné, & le faittes mitonner auec vos crouſtes ſeiches couuertes d'vn plat ou d'vne aſſiette, mettez auſſi deſſus voſtre pain, quelque peu d'achis de carpe, & ius de champignons; Empliſſez voſtre plat, & le garniſſez de vos pieds & queuës d'eſcreuiſſes auec grenades & ius de citron, & ſeruez.

3. *Potage de carpe.*

Deſoſſez vne carpe & mettez en boüillir les os auec de la purée, quelque oy-

gnon ou œufs durs, & de la mie de pain. Estant boüillis, passez les, fricassez auec peu de persil, & les remettez dans vostre boüillon. Ayant boüilly, faites seicher, & mitonner vostre pain; faites vn achis de la chair de vostre carpe; & estant cuit mettez le sur vostre pain, & l'empliſſez garny d'andoüillettes, & le tout bien assaisonné, seruez auec ius de citron, & champignons par dessus.

4. *Potage de tan ches.*

Prenez vos tanches, les desossez & decharnez, puis les farcissez de leur chair, que vous aurez achée bien menuë, apres quoy vous reioindrez proprement l'ouuerture par laquelle vous aurez fait entrer vostre farce, le tout bien assaisonné. Pour le boüillon, tirez le si vous voulez de purée, ou de nauets, ou d'herbes, ou de tanches, ou d'amendes, ou de carpes, ou d'escreuisses, il n'importe, pourueu qu'il soit bon, faites mitonner vostre pain & le garnissez de tanches ou farcies ou rosties, auec telle autre garniture que vous voudrez, puis seruez.

5. *Potage de carpes farcies.*

Desossez & decharnez vos carpes, & les farcissez de leur propre chair, recou-

sant bien proprement l'ouuerture par laquelle vous aurez passé vostre farce, de mesme qu'aux tanches; faites les cuire dans vn plat auec du boüillon, du beurre, verius, siboules & poivre : faites cuire vos ossemens, & en tirez & passez le boüillon, que vous aurez assaisonné de sel, poivre & mie de pain: faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos carpes farcies, capres & champignons, puis seruez.

6. Potage de carpes rosties.

Estans habillées, decoupez les par dessus, faites fondre du beure, & en dorez vostre carpe que vous mettrez sur le gril & ferez cuire sans escaille, faites vne sauce auec du beurre, persil, siboule, vn filet de verius & de vinaigre, le tout bien assaisonné & mitonné auec boüillon tiré d'autre pot ou de purée. Prenez en suite des nauets, les decoupez en deux, lesquels estant blanchis vous farinerez & ferez frire. Estant frits, mettez les dans vn pot auec de l'eau ou de la purée, & lors qu'ils seront cuits & assaisonnez, faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos carpes, de vos nauets, & de capres, puis seruez.

Si vous n'y mettez des nauets, vous le pouuez garnir de champignons, ou d'asperges coupées, & de laittãces de carpes.

7. Potage à la Reyne.

Prenez carpes ou tanches, faittes les cuire auec de l'eau, du sel & vn oygnon, persil, œufs durs, & vne mie de pain; estant cuites passez vostre bouïllon, & le mettez dans vn autre pot, auec autant de beurre que vous mettriez dans vn autre potage. Prenez des amandes, & les faites bien piller, meslez les auec la moitié de vostre bouïllõ, & apres auoir bouïlli ensemble quelque temps, passez les, & y mettez vn oygnon picqué de clous, & le laissez sur vn peu de cẽdre chaude. Faites mitõner vostre pain auec vn peu de vostre premier bouillon, & rẽplissez vostre plat de bouïllon blanc, d'vn iaune d'œuf delayé auec verius & ius de champignons, en sorte toutesfois qu'il ne soit trop lié, puis seruez garny de grenades & tranches de citron. 8. *Potage à la Princesse.*

Prenez de la purée bien claire, dans laquelle vous ferez cuire des ossemens de carpes auec quelques iaunes d'œufs, & vn bouquet, le tout bien assaisonné, puis faites seicher vn pain, & apres mitonner,

passez y fort peu de achis de carpe,& ius de champignons; empliſſez voſtre plat à meſure qu'il mitonne, & legarniſſez de champignons, truſles,laictances,foye de lotte, toute ſorte d'herbes,grenade,& de tranches de citron, puis ſeruez.

6. *Potage de Tortues.*

Prenez vos tortuës, habillez les, & les decoupez par morceaux, faites les paſſer par la poeſle auec du beurre, perſil, & ſiboule. Eſtant bien paſſées & aſſaiſonnées, mettez les mitonner dans vn plat ſur le rechaut auec peu de bouïllon. Pour lequel faire, vous nettoyerez bien vos tortues,& les ferez cuire auec de l'eau,bien aſſaiſſonnées, & vous en ſeruirez. Prenez garde de creuer l'amer en lesdecoupant. Faites mitonner voſtre pain,& en ſuite le garniſsez de vos tortues & de leur ſauce, auec aſperges rompues au tour du plat, champignons, truſles,tranches de citron & ius de champignons, puis ſeruez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Prenez les eſplucheures de vos champignons, & les lauez bien. Mettez les cuire auec de l'eau, ou quelque autre bouïllon, vn oignon piqué, & vn brin de thin,le tout bien aſſaiſonné. Paſſez voſtre

boüillon,& le mettez dans vn pot;paſsez auſſi en ſuite vos champignons par la poëſle auec beurre, perſil & capres, & les remettez dans ce meſme pot, vous pouuez faire le fonds de voſtre potage auec des oſsemenz de carpes que vous ferez bouïllir auec vos champignons : faites mitonner voſtre pain , & lors qu'il ſera bien mitõné, mettez y vn lict d'achis de carpes, & l'empliſsez de voſtre appareil en ſuite à meſure qu'il mittonne : Eſtant emply , garniſsez voſtre potage de vos champignons farcis de la meſme farce dont vous auez fait voſtre achis cuit entre deux plats, & de laictances : Et lors que vous ſerez preſt à ſeruir, mettez autour grenade ou citron, puis ſeruez.

11. *Potage de ſolles deſoſſez farcies.*

Faites les frire preſque tout a fait,& les ouurez le long de l'arreſte , que vous en tirerez. Prenez laictances , huiſtres , capres, champignons, truſles , & paſsez le tout par la poëſle auec perſil & ſiboules entieres. Farciſsez vos ſolles de cet appareil,& eſtant farcies mettez les mitonner auec peu de boüillon , beurre frais, ius de citron. ou d'orange,ou verius. Faites mitonner voſtre pain auec du boüil-

lon de quelque poiſson que vous ayez & que vous voudrez, & le garniſsez de vos ſolles, auec champignons, truſles, laictãces, & ius de champignons, & mettez autour du plat tranches de citron, ſeruez.

12. *Potage d'Eſperlans.*

Faites vn bouillon auec des amandes, ou du poiſson, ou des champignons, ou de la purée; le tout bien aſsaiſsonné, faites mitonner voſtre pain, & mettez par deſsus vn peu de bouillon blanc, de iaunes d'œufs delayez, & du ius de champignons. Prenez vos eſparlans, les faites frire, & en garniſsez voſtre potage, ou ſi vous voulez, auant que de garnir, mettez les en ragouſt, pourquoi faire vous prendrez perſil, ſiboule, beurre & verius, & fricaſserés enſemble, & en ſuite les paſſerez, & eſtant paſsez, les mettrés auec vos eſperlans, ſeruez garny de grenades & citrons.

13. *Potage d'Aſperges.*

Prenez quantité d'herbes, les metez dans vn pot auec mie de pain, les aſsaiſsonnez bien; paſsés les en ſuite, & eſtans paſsés, les rempottez. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſsés d'aſperges, que

vous aurez fait cuire dans de l'eau & du sel, & lesquelles estant égouttées, vous aurez mis auec du beurre frais, sel & muscade ; par dessus vostre potage vous vous seruirez d'asperges fricassées rompues, puis seruez.

Autre façon.

Seruez vous de mesme bouïllon, ioignez y par dessus vn peu de achis de carpes garny d'asperges fricassées & d'autres champignons & laictances, puis seruez.

Autre façon.

Aprés que vostre pain sera bien mitonné, garnissez le d'herbes & d'asperges, auec capres & iaunes d'œufs, & seruez.

Vous pouuez blanchir vostre potage si vous voulez.

16. *Potage d'Attereaux de poisson.*

Prenez des carpes, les desossez, & en faites vn achis auec du beurre, biẽ assaisonné auec de bonnes herbes, prenez en les os, & les faites boüillir auec de la purée, ou autre bouïllon, vn bouquet, du beurre & du sel; puis de vos peaux de carpes faites des attereaux, c'est à dire des morceaux de peaux de carpes, les estendant & mettant dessus de vostre achis assaisonné, & des œufs pour les lier, puis les rou-

lez en forme d'andouillettes; Eſtans roulées, faites les cuire dans vn plat auec du beurre, peu de verius & vne ſiboule; Eſtans cuits, garniſſez voſtre pain de voſtre achis, & de vos attereaux, & mettez par deſſus champignons & aſperges rompues, puis ſeruez.

15. *Potage de laictuës farcies.*

Prenez vos laictues, & les faites blanchir dans l'eau fraiche, faites vne farce de poiſſon, ou d'herbes, & apres les en auoir farcies, mettez les mitonner dans vn pot auec de la purée ou d'autre boüillon, & les aſſaiſonnez bien de beurre, de ſel, & d'vn oygnon picqué de cloux, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos laictues, que vous fendrez par la moitié; vous y pouuez mettre vn lict de achis de poiſſon, puis ſeruez.

16. *Potage de choux au laict.*

Coupez vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empottez auec de l'eau, du beurre à force, du ſel, du poivre, & vn oygnon picqué de cloux : Eſtans bien cuits, mettez y du laict, faites mitonner voſtre pain, & ſeruez le garny de vos choux.

17. *Potage de choux au pain frit.*

Faites blanchir & empottez vos choux de meſme qu'à l'article precedent, & ſeruez garny de pain frit.

18. *Potage de choux à la purée.*

Il ſe fait de meſme que les precedens, hormis qu'au lieu d'eau vous empottez vos choux auec de la purée, garniſsez & ſeruez de meſme.

19. *Potage de citroüille au beurre.*

Prenez voſtre citrouille, la decoupez par morceaux, & la faites cuire auec de l'eau & du ſel. Eſtant cuite paſsez la, & la mettez dans vn pot auec vn oygnon picqué de cloux, beurre frais, & poivre, faites mitonner voſtre pain, & ſi vous voulez delayez trois ou quatre iaunes d'œufs, & les mettez auec du bouillon par deſsus, puis ſeruez.

20. *Potage de cïitroüille au laict.*

Decoupez là, & faites cuire comme deſsus, en ſuite paſsez ladãs vne paſſoire auec du laict. & la faites bouillir auec du beurre, aſſaiſonnée de ſel, poiure, vn oygnon picqué. Et ſeruez auec des iaunes d'œufs delayez comme cy-deſſus.

21. *Potage de nauets frits,*

Ratiſſez bien vos nauets, & les coupez par quartiers, ou en deux. faites les blanchir, les farinez, & les paſsez par la poëſle auec du beurre affiné, que vous oſterez eſtant bien roux ; & en ſuite empotterez vos nauets auec de l'eau ou de la purée, les ferez bien cuire, & aſsaiſonnerez. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſsez de vos nauets, & de capres, puis ſeruez.

Autre façon.

Vos nauets eſtant ratiſsez, decoupez par quartiers, & blanchis, mettez les cuire auec de l'eau, du beurre, du ſel, & vn oygnon picqué de cloux. Eſtans bien cuits, faites mitoner voſtre pain; & apres auoir mis vos nauets auec du beurre frais, & remué ſouuent iuſques à ce que le beurre ſoit fondu, vous en garnirez voſtre potage, & ſeruez.

22. *Potage de laict aux iaunes d'œufs.*

Prenez du laict bien frais, & le faites bonillir, aſſaiſonné de ſel & de ſucre eſtant preſt à bouillir, delayez ſept iaunes d'œufs pour vn grand plat, & pour vn petit à proportion, mettez les dans voſtre laict, & le remuez bien en faiſant ſon

boüillon; prenez biſcuit ou pain, & en faites voſtre potages, que vous ſeruirez ſucré.

Autre façon.

Appreſtez voſtre laict, & le garniſſez d'œufs pochez en l'eau, bien choiſis & bien frais, afin qu'ils ſe pochent mieux, puis ſeruez.

13. *Potage de profiteolles.*

Faitte mitonnner voſtre pain auec du meilleur de vos bouïllons maigres, puis prenez ſix petits pains faits expres; faites les bien ſeicher, & leur faites vne ouuerture par deſſus de la largeur d'vn teſton, par où vous oſterez la mie de dedans, eſtant bien ſecs, paſſez les auec du beurre affiné, & les ayant bien égoutté, mettez les mitonner ſur voſtre pain. Lorsque vous ſerez preſt à ſeruir, empliſſez les de toutes ſortes, comme laictances, champignons, aſperges rompuës, truffes, artichaux, capres; recouurez vos pains de leur ouuerture, & garniſſez de laictances, champignons, grenades, & tranches de citron, puis ſeruez.

24. *Potage de pois verts.*

Paſſés les par la poëſle auec du beurre ou du lard fondu, les plus menus & plus

nouueaux que vous pourrez, & les mettez mitonner dans vn petit pot, bien assaisonnez auec peu de persil & siboule. Puis faites mitonner vn pain auec du boüillon aux herbes, ou de la purée de vieux poix: Estant mitonné, garnissez le de pois vers, & seruez.

Autre façon.

Prenez en les plus gros, & les mettez cuire, puis en tirer la purée, & y passez du beurre auec peu de persil & siboule achée, & l'assaisonnez bien, faites mitontonner vostre potage, & y mettez capres; & le garnissez de pain frit.

25. *Potage d'herbes sans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes, quand elles sont nouuelles, les rompez, les mettez dans de l'eau boüillante auec vne entameure de pain, & les assaisonnez bien, en sorte qu'elles soient vn peu aigrelettes à force d'oseille; faites mitonner vostre pain, dressez vostre potage, & y meslez des capres si vous voulez, puis seruez.

Pour rendre vostre potage aigret, prenez la moitié des herbes à moitié cuites, & les passez, & pour le rendre vert, il faut piller de l'oseille.

26. *Potage d'oygnon.*

Coupez vos oygnons par tranches fort deliées, les fricaſsez auec du beurre, & eſtant fricaſsées, mettez les dans vn pot auec de l'eau, ou auec de la purée. Eſtant bien cuites, mettez y vne crouſte de pain & la laiſsez bouillir fort peu; vous y pouuez mettre des capres; faites feicher voſtre pain, & en ſuite mitonner; dreſsez & ſeruez auec vn filet de vinaigre.

26. *Potage de concombres farcies.*

Prenez vos concombres, les pelez, & les vuidez bien proprement, faites les blanchir; & eſtant blanchis dans l'eau fraiſche les mettez égoutter, faites vne farce auec de l'oſeille, iaunes d'œufs, & œufs entiers, le tout bien aſsaiſonné, & la iettez dans vos concõbres. Apres quoi mettez les dans vn pot auec de l'eau ou de la purée, faites les bien cuire & bien aſsaiſonner auec capres ſi vous voulez, faites en ſuite mitonner voſtre pain, & le garniſsez de vos concombres, que vous couperés par quartiers, puis ſeruës.

28. *Potage à la neige.*

Il ſe fait de laict bien aſsaiſonné de ſel & de ſucre, lors que vous ſerez preſt

ſeruir, prenez les blancs des iaunes d'œufs que vous aurés delayés pour mettre en voſtre laict, faites les bien frire, & les iettés auec voſtre laict; ſeruës, & ſucrés.

Autre façon pour les iours gras.

Faites mitonner voſtre pain auec du bouillon d'amande, peu de viande achee & ius de mouton tout enſemble. Eſtant preſt à ſeruir, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez ſur voſtre potage, faites rougir la paiſle du feu, & la paſsés par deſsus pour les acheuer de cuire, puis ſeruës.

29. *Potage de Moules.*

Prenés vos moules, les ratiſsés & laués bien, puis les mettés bouillir dans vn poeſlon auec de l'eau, du ſel, & vn oignon. Eſtant cuites, tirés les & épluchés, leur oſtant la coquille à quelques-vnes, la laiſsant aux autres pour garnir. Eſtant ainſi épluchés, paſsés les par la poeſle auec peu de perſil aché; pour vôtre bouillon, eſtant raſſis, laiſsés le fonds, de peur qu'il n'y ait du grauier, & le faites bouillir, & lors qu'il boult, paſsés y peu de perſil auec du beurre bien frais; faites mitoner voſtre pain. Eſtãt bien mitonné dreſ-

ſez voſtre potage, garniſſez le de vos moulles, & les blanchiſſez auec des iaunes d'œufs delayez dans du verius ſi vous voulez, puis ſeruez.

30. *Potage d'Huiſtres.*

Vos huiſtres eſtant bien blanchies & farinées, paſſez les dans la poëſle auec peu de perſil, puis les mettez mitonner dans vn pot; faites mitonner voſtre pain auec d'autre boüillon : comme blanc manger: Eſtant bien mitonné, garniſſez le de vos huiſtres, dont vous ferez frire quelques-vnes en baignets pour garnir auec grenades, tranches de citron, & ius d'eſcreuiſſes, puis ſeruez.

31. *Potage de Grenoſts.*

Habillez les & les faittes cuire en façon d'eſtuuée, aſſaiſonnés de toutes ſortes de bonnes herbes, de beurre & vn filet de vin blanc. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez auec vos grenoſts, capres, champignons & laictances de carpes ſi vous en auez, puis ſeruez.

33. *Potage de Saumon.*

Coupez du Saumon par tranches & les faites frire, puis les mettez mitõner auec peu de vin blanc, & du ſucre, faites auſſi mitonner voſtre pain auec quelque autre boüillon.

boüillon que vous aurez, pourueu qu'il soit bien assaisonné; garnissez-le de vostre saumon, la sauce pardessus, le laissez ainsi boüillir vn boüillon, puis seruez.

33. *Potage de Grenoüilles au saffran.*

Trousſez vos grenoüilles, & les mettez boüillir auec du boüillon, ou de la purée, & assaisonnez-les auec persil, vn oygnon picqué de cloux, & vn brin de thin, faites mittonner vostre pain, & le garnissez de vos grenoüilles blanchies, auec saffran ou iaunes d'œufs, puis seruez.

Autre façon.

Trousſez-les en cerises, les faites frire, & les mettez mittonner entre deux plats auec peu de beurre frais, vn filet de verjus, vn ius d'orange ou de citron, & les assaisonnez bien auec vn bouquet: puis pour faire vostre boüillon, faites en boüillir auec de la purée ou de l'eau, sel, persil, siboules, vne poignée d'amendes pilées, & jaunes d'œufs, apres quoy vous passerez-le tout ensemble; faites mittonner vostre pain, sur lequel vous pouuez mettre peu de achis de carpe, ou autre poisson, empliſſez vostre plat, & le garnissez de

vous grenoüilles, citron & grenades, puis ſeruez.

34. *Potage de ſon.*

Prenez du ſon de bled, le plus gros que vous pourrez trouuer, faite-le bien bouïllir auec de l'eau, auec vne poignée d'amandes & vn bouquet, & l'aſſaiſonnez bien; paſſés-le en ſuitte dans vne eſtamine, & le remettez bouïllir; faites mitonner voſtre pain, & empliſſez voſtre plat de ce bouïllon, que vous pouuez blanchir ſi vous voulés auec des œufs délayés dans du verjus, & le garniſſés de fleurons ſi vous en aués, pnis ſerués.

35. *Potage d'obelon.*

Prenés quantité d'herbes, que vous aſſaiſonnerés comme vn potage, auec vne mie de pain, paſſés le tout & le mettés bouïllir dans vn pot, paſſés-y auſſi du beurre frais dans la poëſle auec vn peu de perſil, & vn bouquet, & le iettés dans voſtre pot, faites mitonner voſtre pain auec voſtre bouïllon, apres quoy faites cuire voſtre obelon auec de l'eau & du ſel: eſtant cuit & eſgouté mettés-le auec du beurre, & garniſſez-en voſtre pain, puis ſerués voſtre potage blanchy ſi vous vou-

lés auec iaunes d'œufs délayés dans du verjus.

36. *Potage de framboiſes.*

Délayés du laict auec des framboiſes, & paſſés le tout enſemble, faites bouïllir du laict bien aſſaiſonné de ſel, & lors qu'il boult iettés voſtre appareil dedans & le remués bien, dreſſés-le, garniſſés de framboiſes, & ſerués.

37. *Potage de panets.*

Nettoyés-les bien, & en choiſiſſés les moyens, faites-les cuire auec du beurre & vn bouquet, & les aſſaiſonnés de ſel & clou picqué, puis les tirés & leur oſtés la peau ſi vous voulés, & les mettés en ſuite auec du beurre, & vne goutte de bouïllon; faites-les mitonner, & voſtre ſauce ſe trouuera liée. Voſtre pain eſtant bien mitonné, & voſtre potage emply garniſſés-le de vos panets, puis ſerués.

38. *Potage de poireaux.*

Prenés le blanc de vos poireaux & les coupés bien menus, reſerués-en quelques-vns, que vous couperés en long pour garnir, & lierés enſemble; faites-les blanchir, & les mettés cuire auec de la purée ou de l'eau: eſtans cuits faites mitonner voſtre pain, & garniſſés voſtre po-

tage de poireaux que vous auez coupé en long, puis ſeruez.

Vous les pouuez blanchir auec iaunes d'œufs délayez auec verjus.

Vous pouuez auſſi y mettre du laict & du poivre, & ſeruir auſſi-toſt.

Si vous les voulez ſeruir ſans blanchir il faut les faire cuire auec de la purée de pois, y mettre des capres, & bien aſſaiſonner, faire mitonner, & ſeruir garny de meſme ſorte que l'autre.

39. *Potage de macreuſe farcie.*

Eſtant bien habillée, oſtez en la chair & la achez bien auec beurre, champignons, iaunes d'œufs, ſel, poivre, fines herbes, comme perſil, ſiboules, thin, vn œuf cru pour lier la chair, puis farciſſez voſtre macreuſe, & la fermez auec vne brochette ou vn filet; empotez la auec de la purée la plus claire que vous pourtez, & la faites bien cuire, en boüillant elle ne s'eſpaiſſit que trop; faites mitonner voſtre pain, & dreſſez voſtre macreuſe auec telle garniture que vous aurez, puis ſeruez.

40. *Potage de lottes.*

Farinez-les, faites-les frire, & en garniſſez voſtre potage apres que voſtre pain

ſera bien mitonné auec le meilleur de vos boüillons, eſtant bien plein, garniſſez-le de ce que vous aurez, comme champignons, truffles, aſperges, laittances, & les blanchiſſez auec du boüillon d'amendes, ou autrement auec du boüillon d'écreuiſſes.

41. *Potage d'aſperges rompuës.*

Faites ſeicher des crouſtes, & mitonner auec le meilleur de vos boüillons, garniſſez-les de vos aſperges & champignons, & ſi vous voulez d'aſperges en long, puis ſeruez.

Si vous voulez qu'elles ſentent le verd, faites les blanchir dans le boüillon, dont vous faites mitonner voſtre pain.

42. *Potage de choux-fleurs.*

Appropriez vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre, & les faites fort peu blanchir, puis acheuez-les de cuire, & bien aſſaiſonner; faites mitonner voſtre pain auec quelque boüillon que vous ayez, & les garniſſez de vos choux-fleurs, paſſez par le beurre, ſel & muſcade, & arroſez-les de boüillon d'amendes, puis ſeruez.

43. *Potage de fidelles.*

Pelez cinq ou ſix oygnons, & les achez,

faites-les boüillir auec de l'eau & du beure, eſtans cuits paſſez-les dans vn linge, & du boüillon; faites-en cuire vos fidelles, & les aſſaiſonnez de ſel & poivre, eſtant cuites faites mitonner voſtre pain & l'en garniſſez, puis ſerués.

Vous les pouués faire cuire auec du laict.

44. *Potage de riz.*

Faites blanchir voſtre riz, & eſtant bien ner, faites le creuer dans de l'eau ou du laict, faites-le cuire, eſtant cuit prenés-en à proportion, & le paſſés pour faire voſtre bouillon. Eſtant aſſaiſonné comme les fidelles, faites mitonner voſtre pain, mettés peu de riz par deſſus, & le garniſſés de tailladins feüillettés, & fleurons: puis ſerués.

Vous pouués faire vn potage au laict de meſme, & le ſeruir ſi vous voulés ſucré & garny de macarons.

45. *Potage de tailladins.*

Faites vne paſte aſſaiſonnée de ſel ſeulement, l'eſtendés & la coupés le plus menu que vous pourrés en forme de tailladins, paſſés-les par la poëſle, & les faites mittonner auec fort peu de bon bouillon. Eſtant bien mitonnés prenés fort peu de

pain, & le garniſſez du reſte de vos tailladins aſſaiſonnez comme les fidelles, puis ſeruez.

Autre façon.

Si vous auez vn peu de paſte fine ou fueilletage, eſtendés-la, & coupés en tailladins, paſſez-la dans du beurre affiné, garniſſez en voſtre potage, & ſeruez.

46. *Potage de purée de pois verts.*

Faites cuire fort peu vos pois, les battez dans vn mortier, & les paſſez auec du bouïllon d'herbes bien aſſaiſonné, & vn bouquet, puis prenez ſiboules, perſil & beurre, & le tout paſſé enſemble, iettez-le dans voſtre purée, que vous ferez bouïllir.

Pour garniture, nettoyez des laictuës, chicorée, ou concombre, & petits pois paſſez & cuits auec beurre, ſel & peu de poivre, lors que vous ſerez preſt de ſeruir, faites mitonner voſtre pain auec voſtre purée, & le garniſſez de ce que vous aurez, ou meſme d'artichaux en cus, ſi vous voulez, puis ſeruez.

47. *Potage de purée de pois communs, ſeruie verte.*

Faites-les cuire auec de l'eau pour auoir pluſtoſt fait, tirés-en voſtre purée

fort claire, & eſtant preſt à vous en ſeruir paſſez y perſil, ſerfeüil, ozeille nouuelle, beurre & capres, puis la faites boüillir auec tous ces aſſaiſonnemens, faites mitonner voſtre pain auec de voſtre purée; & ſi vous n'auez rien à garnir, garniſſez-le de pain frit ou de fleurons, puis ſeruez.

Pour la ſeruir verte, battez poirée ou ozeille, & en arrouſez autour de voſtre plat.

48. *Potage de Macreuſe aux nauets.*

Voſtre Macreuſe eſtant habillée lardez la d'anguille ou de carpe, puis la paſſez par la poëſle, & la faites cuire auec moitié eau & moitié purée, bien aſſaiſonnée de beurre & d'vn bouquet. Eſtant preſque cuite, coupez vos nauets, farinez-les & les paſſez par la poëſle auec le beurre; & lors qu'ils ſeront bien roux, faites-les cuire auec voſtre macreuſe, eſtant cuite faites mitonner voſtre pain & l'en garniſſez enſemble auec vos nauets. Que ſi voſtre potage n'eſt aſſez lié, paſſés-y vn peu de farine, capres, ou vne goute de vinaigre, puis ſeruez.

49. *Potage de Macreuſe garny.*

Il ſe fait de meſme que l'autre, horſmis

que si vous ne voulez, que vos nauets paroissent, vous les pouuez passer assaisonnez d'vn bouquet ou oygnon, & bon beurre: estant bien cuite, seruez vostre potage bien garny de champignons, & artichaux, peu lié.

50. *Potage de poireaux à la purée.*

Faites-les fort peu blanchir & cuire auec purée, bien assaisonnée de beurre & de sel, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos poireaux, pour lequel blanchir delayez des iaunes d'œufs auec du boüillon, & les iettez par dessus, puis seruez.

Autre façon.

Vos poireaux estans cuits & reduits à peu d'eau, mettez-y du laict bien assaisonné, seruez.

51. *Potage de limandes.*

Prenez vos limandes, leur ostés la queuë & la teste, & les passez à moitié frites, puis les mettez en roux ou en castrolle, la sauce fort longue & bien liée, faites mitonner vostre pain auec du meilleur de vos boüillons, & le garnissez de vos limandes par dessus, auec champignons & capres, puis seruez.

Si vous n'aués point de boüillon de poiſſon, la purée eſt bonne.

52. *Potage aux herbes garny de concombres.*

Prenés toutes ſortes d'herbes, nettoyez les bien, & faites mitonner auec du beurre & vn bouquet, ſur vn petit feu, puis peu à peu les empliſſez d'eau chaude. Eſtant bien bouillies & aſſaiſonnées, mettez-y l'entameure d'vn pain auec vn oygnon picqué, & capres, ſi vous voulez, & le pouuez garnir de laictuës cuittes, & meſme pouuez auſſi parmy les herbes faire cuire des pois; ſeruez promptement, & garniſſez de concombres.

53. *Potage d'oygnon au laict.*

Voſtre oygnon eſtant coupé fort delié & paſſé auec du beurre, en ſorte qu'il ſoit bien roux, faites-le cuire auec peu d'eau, bien aſſaiſonné de ſel & de poivre. Eſtant cuit, mettez-y du laict, & le faites boüillir, puis ſeruez promptement, en faiſant mitonner vos crouſtes ſeiches.

54. *Potage de loſches.*

Eſtant entieres, farciſſez-les auec peu d'ozeille, iaunes d'œufs, & laict, & les aſſaiſonnez bien de beurre fondu, meſlés

letout enſemble ſans les fariner que d'elles meſmes, & faites-les cuire auec beurre, perſil, ſel, & poivre, & faites mittonner vos crouſtes auec du meilleur de vos bouillons, & les garniſſés de vos loſches, que vous ferés blanchir auec iaunes d'œufs, puis ſerués.

Vous les pouués ſeruir en entrée, ou faire frire : vous pouués auſſi en garnir quelque potage, ou vous en ſeruir, afin qu'il ſoit brun, & garniſſés ſi toſt qu'elles ſeront frites.

55. Potage de viues.

Eſtant bien nettoyées, faites-les bouillir auec peu de purée & de vin blanc, oygnon picqué ou vn bouquet, le tout bien aſſaiſonné, puis oſtés vos viues, & les mettés en ragouſt, prenant quelque liaiſon ou trouſle; laiſſés-les mitonner bien aſſaiſonnées de ſel, beurre frais, capres achées, & vn anchois, & les couurés. Pour le bouillon, paſſés-le par vne eſtamine, & le faites bouillir auec beurre frais, peu de perſil & capres achées; faites mitonner vne crouſte de pain, & mettés par deſſus vn peu de champignons achés, & de la chair d'vne viue. Eſtant bien mi-

tonné, garniſſez-le de vos viues, & le ragouſt pardeſſus, puis ſeruez.

56. *Potage auec du Rouget.*

Il ſe fait de meſme que celuy des viues; Seruez-le de meſme, & garniſſez de ce que vous aurez.

57. *Potage de champignons farcis.*

Il ſe fait de meſme que celuy de la Princeſſe : garniſſez-le de vos champignons farcis & de laittances; rempliſſez du meilleur de vos boüillons, auec telle autre garniture que vous voudrez, & ſeruez.

58. *Potage de laict d'amande.*

Vos amandes eſtant battuës, mettez-les mittonner auec du laict & vne mie de pain, puis les paſſez & les aſſaiſonnez de ſel & de ſucre, lors que vous ſerez preſt de ſeruir remettez-y du ſucre, & ſeruez.

Table des Entrées des iours maigres, hors du Careſme.

Solles en ragouſt,	1
Brochet en ragouſt,	2
Tanches en ragouſt,	3
Tanches farcies en ragouſt,	4
Tanches frittes & marinées,	5
Carpe à l'eſtuuée,	6
Carpe farcie en ragouſt,	7
Carpe fritte en ragouſt,	8
Carpe roſtie en ragouſt,	9
Carpe au demy court bouillon,	10
Achis de carpes,	11
Breſme en ragouſt,	12
Saumon en ragouſt,	13
Saumon à l'eſtuuée,	14
Truites ſaumonnées,	15
Lottes en ragouſt,	16
Lottes frittes en ragouſt,	17
Huiſtres au demy court bouillon,	18
Huiſtres en ragouſt,	19
Huiſtres en baignets,	20
Huiſtres roſties,	21

Vilain en ragouſt, 22
Vilain au court bouillon, 23
Vilain à l'eſtuuée, 24
Soies roſties & farcies, 25
Soies roſties ſans farce, 26
Soies à l'eſtuuée, 27
Barbeaux en ragouſt, 28
Barbeaux roſtis, 29
Barbeaux au demy court-bouillon, 30
Barbeaux au court-bouillon, 31
Barbeaux à l'eſtuuée, 32
Barbuës en caſtrolle, 33
Limandes en caſtrolle, 34
Limandes frites, 35
Limandes frites au ius d'orange, 36
Plies en caſtrolle, 37
Plies roſties, 38
Macreuſe en ragouſt, 39
Macreuſe au court bouillon, 40
Macreuſe roſtie en ragouſt, 41
Macreuſe deſoſſée farcie, 42
Aloze roſtie en ragouſt, 43
Aloze au court bouillon, 44
Aloze à l'eſtuuée, 45
Lamproye en ragouſt, 46
Lamploye ſur le gril en ragouſt, 47
Lamproye à la ſauce douce. 48

Anguille rostie à la sauce verte, 49
Anguille à l'estuuée, 50
Anguille en ceruelat, 51
Anguille en ragoust, 52
Anguille de mer, 53
Anguille de mer à l'estuuée, 54
Anguille de mer frite en ragoust, 55
Aumare au court-bouillon, 56
Aumare à la sauce blanche, 57
Langouste au court bouillon, 58
Langouste à la sauce blanche, 59
Brochet farcy, 60
Brochet rosty à la broche, 61
Macreaux frais rostis, 62
Harans frais rostis, 63
Harans à la sauce rousse, 64
Sardines de Royant, 65
Rouget en ragoust, 66
Grenosts en ragoust, 67
Moruë fraische rostie, en ragoust, 68
Moruë au demy court-bouillon, 69
Moruë fraische en ragoust, 70
Moruë de Terre neufve, 71
Soupresse de poisson, 72
Iambon de poisson, 73
Moules de poisson, 74
Raye frite en ragoust, 75

Eſperlans en ragouſt, 76
Tripes de moluë fricaſſées, 77
Seiche fricaſſées, 78
Merluche fritte, 79
Merluche à la ſauce à Robert, 80
Hure de ſaumon à la ſauce douce, 81
Hure, ou entre-deux de ſaumon en ſalade, 82
Tons marinez, 83
Maquereaux ſalez, 84
Harancs ſalez, 85
Harans ſorets, 86
Truites communes, 87
Paſtez de lottes, 88
Paſté d'anguille, 89
Paſté de grenots, 90
Petits paſtez de poiſſon, 91
Paſté de plies, 92
Tourte de laittances, 93

Metho.

Methode d'accommoder le ſeruice de poiſſon, dont la Table precede immediatement.

1. *Solles en ragouſt.*

Prenez vos ſolles, les ratiſſez & vuidez, mettez eſgouter, & eſſuyer; puis les farinez & paſſez par la poëſle à moitié frites; ce qu'eſtant fait, ouurez-les, leur oſtez l'areſte, & les farciſſez de capres, champignons, truffes, laictances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, vne ſiboule, peu de verius & de boüillon, faites mitonner le tout enſemble, & ſeruez auec vn jus de citron par deſſus.

2. *Brochet en ragouſt.*

Coupez-le par morceaux, & le mettez auec du vin blanc, vn bouquet, & beurre bien frais, & l'aſſaiſonnez bien de capres & de champignons; puis la ſauſſe eſtant fort courte & bien liée, ſeruez auec tranches de citron & grenade.

3. *Tanches en ragouſt.*

Eſchaudez-les & habillez, coupez les

par ruelles, & les laués bien, puis les mettés boüillir dans vn poëſlon, auec du ſel, du poivre, & vn oignon; mettés y demy ſeptier de vin blanc, & peu de perſil aché; & la ſauſſe eſtant fort courte auec la liés jaunes d'œufs, puis ſerués.

4. *Tanches farcies en ragouſt.*

Eſchaudez les, & deſoſſez, puis de la chair en faites vne farce, que vous aſſaiſonnerés, & dont vous farcirés vos tanches auec jaunes d'œufs durs: mettés-les en ſuitte mitonner dans vn plat auec peu de boüillon & vin blanc, peu de chapelure de pain, champignons ſi vous en aués, aſperges, laictances, & truffes, puis ſerués.

5. *Tanches frittes & marinées.*

Eſtant habillées, fendés-les par la moitié, puis les mettés mariner auec ſel, poivre, oygnon, & eſcorce de citron, eſtant marinées, retirés les & les eſſuyés, farinez les auec de la farine, ou délayez deux ou trois œufs auec peu de farine & de ſel, & les faites frire auec du beurre affiné: eſtant frites, mettez les auec leur marinade fattie en boüillon, puis ſeruez, & garniſſez de ce que vous aurez.

6. Carpes à l'eſtuuée.

Habillez vos carpes, les eſcaillez, & les couppez à proportion qu'elles ſont groſſes, mettez les cuire dans vn pot, chauderon ou poëſlon, auec du vin blanc ou clairet, & les aſſaiſonnez bien de ſel, clou, poivre, oignon aché, ſiboules, capres, & quelques crouſtes de pain: faites bien cuire le tout enſemble, & eſtant bien cuit & la ſauſſe liée & courte, ſeruez.

7. Carpe farcie en ragouſt.

Voſtre carpe eſtant bien eſcaillée, vuidés-la & la fendés le long de l'eſpine du dos: leués-en la peau, & en tirés la chair, que vous acherés bien menuë, & aſſaiſonnerés de perſil, beurre frais, ſel, poivre, jaunes d'œufs, & laictances, puis faites vn ragouſt auec bouïllon, verius, beurre frais, champignons, aſperges & ſiboules; eſtant bien cuite, & la ſauſſe bien liée auec chapelure, & capres, ſeruës.

8. Carpe fritte en ragouſt.

Il la faut eſcailler & vuider, puis la fendre, oſter l'arreſte, la poudrer de ſel, & fariner, puis la faire frire dans du beurre affiné, eſtant frite, ſeruës-la ſeiche auec vn jus d'orange par deſſus.

9. *Carpe roſtie en ragouſt.*

Vuidez la ſortant de l'eau, la découpez par deſſus, la beurrez & mettez ſur le gril: eſtant roſtie, faites vne ſauſse auec beurre fraispaſſé par la poëſle, perſil & ſiboules achez bien menu, verius, vinaigre & peu de bouïllon, aſſaiſonnez bien le tout, & le faites cuire auec capres. Si vous voulez ſeruez à la ſauce verte, & ſeruez ſi toſt que vous l'aurez miſe.

10. *Carpe au demy court bouïllon.*

Prenez voſtre carpe venant de l'eau, la vuidez, & la coupez à proportion qu'elle eſt groſſe, mettez la auec vinaigre, fort peu de ſel, poiure & oygnon aché: puis la mettez auec capres & beurre bien frais: faites la cuire dans vn chauderon auec ſon appareil, & la ſauce eſtant liée mettez la dans vn plat, de peur que voſtre chauderon ne ſente l'airain, puis ſeruez.

11. *Achis de carpes.*

Prenez des carpes, les écaillez, les vuidez & oſtez la peau, la coupant par les ouyes, & la tirant en embas: eſtant deſpouïllée, tirez en la chair & la achez auec perſil, puis la délayez auec du bouillon & du beurre bien frais, aſſaiſonnez la bien, & faites cuire auec vn bouquet: eſtant

bien cuite, mettés y creſme ou laict auec jaunes d'œufs ſi vous voulés, & ſerués bien garny d'aſperges & de laittances de carpes.

12. *Breſme en ragouſt.*

Vuidés le, & mettés vn bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frotés par deſſus & le mettés ſur le gril; eſtant roſty, faites vne ſauſſe auec beurre frais, capres, perſil, & ſiboules achées, faites le bien mitonner auec vinaigre, & peu de bouïllon, la ſauſſe eſtant bien liée, ſerués.

13. *Saumon en ragouſt.*

Faites le roſtir picqué de cloux, eſtant roſty, mettez le auec peu de beurre bien frais, vin, ſel, poiure & ſucre; faites mitonner le tout enſemble, iuſques à ce que la ſauce ſoit courte & preſque en ſyrop, puis ſeruez.

14. *Saumon à l'eſtuuée.*

Coupés le par tranches de l'épeſſeur de deux ou trois doigts, & le mettés en façon d'eſtuuée, & picqué de cloux, dans vne chaudiere auec vin blanc, ou rouge, bien aſſaiſonné de beurre, ſel, & oygnon aché. Faites le bien cuire auec capres ſi vous en auez, la ſauce eſtant courte &

liée, ſerués & garniſsés de ce que vous voudrés.

15. *Truites ſaumonées.*

Vous les ferés cuire & mariner, & ſeruirés de meſme façon que les communes, dont vous aués l'enſeignement cydeſsous.

16. *Lo'tes en ragouſt.*

Ratiſsés-les dans l'eau chaude iuſques à ce qu'elles ſoient blanches, vuidés-les & les mettés auec vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, oygnon & capres: faites-les mitonner, & empeſchés que voſtre ſauſſe ne ſe tourne, c'eſt dire, qu'elle ne vienne en huile, garniſsés de champignons & laictances, & ſerués.

17. *Lottes frittes en ragouſt.*

Eſtant habillées, ſi elles ſont groſses. découpés les par deſsus, & les farinés, puis les faites à moitié frire auec du beurre affiné: mettés les en ragouſt, & y paſsés beurre frais, capres, ius de champignons, perſil, ſiboules, ſel & poivre; & la ſauſse eſtant fort courte & liée, ſerués.

Autre façon de Lottes, que l'on met à l'eſtuuée.

Eſtant échaudées, où pluſieurs les écorchent, coupés-les, ou les laiſsés entieres,

& les mettez à l'eſtuuée auec vin blanc, peu d'oygnon, lequel ſi vous ne voulés qu'il paroiſſe, vous pouuez picquer entier auec du clou, ſel, poivre, beurre, & vn brin de fines herbes: eſtant cuites, & la ſauſſe fort courte & liée, ſeruez. Vous y pouués mettre capres ou anchois.

18. *Huiſtres au demy court bouillon, ſalées.*

FAites les bien blanchir dans l'eau, puis les paſſez par la poëſle auec du beurre, perſil, ſiboules, & les aſſaiſonnez bien: faites-les mitonner auec peu de vin blanc. eſtant cuites, & la ſauſſe bien liée, ſeruués.

Autre façon.

Sortans de la coquille, mettez-les ſur le rechaut auec beurre frais, muſcade, ſiboules picquées de cloux, thim, peu de chapelure de pain, & vn jus d'oranges ou de citron; eſtant cuites, ſerués.

Autre façon.

Prenez-les mortes ou viues, les nettoyez & blanchiſsés bien, puis les paſsés par la poëſle auec vn oignon bien menu, bon beurre frais, capres, & les aſſaiſonnez bien: eſtant cuites, ſerués. Vous les pouués fricaſſer auec du lard, & meſme aſſaiſonnement.

19 *Huiſtres en ragouſt.*

Prenez les bien fraiſches, faites les ouurir, & prenez garde ſi elles ne ſont point alterées en les touchant & frappant les vnes contre les autres ; car celles qui ſonnent creux & qui ſont alterées ne valent rien qu'à ſaller. Eſtant tirées hors de l'eſcaille, oſtez en bien le grauier, & les mettez dans vn plat auec leur eau, & les fricaſſez auec beurre frais, oygnon, perſil bien aché, capres, & peu de chapelure de pain, eſtant bien cuites, ſeruez.

20. *Huiſtres en baignets.*

Prenez les auſſi bien fraiſches, & les faites blanchir, bien égouter & eſſuyer. Faites vne paſte auec verius ou laict, dont vous délayerez voſtre farine, aſſaiſonnée de ſel, auec vn œuf ou plus à proportion. Mettez vos huiſtres dans cét appareil, & prenez du beurre affiné, faites le bien chauffer, & y mettez vos huiſtres l'vne apres l'autre. Eſtant frites faites les égouter, & parſemez deſſus vn peu de ſel menu, & perſil frit, puis ſeruez.

21. *Huiſtres roſties.*

Faites les ouurir, choiſiſſez les meilleures, & les laiſſez dans leur écaille, pour les manger fraiſches. A celles qui ſont

vn peu alterées, mettez fort peu de beurre frais, auec peu de pain passé, & vn peu de muscade, puis les mettez sur le gril. Estant cuites, faites chauffer la paisle du feu toute rouge, & la passés par dessus iusques à ce qu'elles ayent couleur, & faites en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis seruës.

22. *Vilain en ragouſt.*

Estant habillé faites le rostir sur le gril auec vn bouquet dedans le corps bien assaisonné: estant rosti passés par la poëlle vn oygnon aché, auec beurre frais, chapelure, capres & anchois, le tout bien assaisonné selon vostre gouſt, faites mitonner ensemble, & seruës.

23. *Vilain au court bouillon.*

Faites le rostir apres estre sorty de son bouïllon, faites vne sauce Robert, & le faites mitonner auec, puis seruës auec persil.

24. *Vilain à l'eſtuuée.*

Vous le pouués accommoder à l'estuuée de mesme qu'vne carpe, & le bien assaisonner auec capres, siboules, persil, & bon beurre frais, la sausse estant fort courte, seruës.

25. *Soies roſties & farcies.*

Habillés les ſortant de l'eau, & les dorés de beurre, puis les mettés ſur le gril auec peu de farce, ou auec peu de ſel, & vn petit brin de ſauge ou fines herbes.

Pour faire voſtre farce, prenés ozeille, perſil, & iaunes d'œufs crus, achez & aſſaiſonnez le tout enſemble auec vn brin de thin, puis les mettez dans vos ſoies, & faites vne ſauſſe auec beurre frais, ſel, vinaigre, poivre, ſiboule & perſil, le tout paſsé par la poëſle, & la ſauſse fort courte, ſeruez auec peu de muſcade par deſſus.

26. *Soies roſties ſans farce.*

Faites les roſtir ſans y mettre de farce, faites vne ſauſse de meſme ſorte, à laquelle vous adiouſterez des capres, puis ſeruez.

27. *Soies à l'eſtuuée.*

Mettez-les comme vne carpe, liez bien la ſauſse, la garniſsez de vos ſoies, & ſeruez.

28. *Barbeaux en ragouſt.*

S'ils ſont menus, mettez les à l'eſtuuée, faites les bien cuire, & ſeruez. C'eſt tout le ragouſt que l'on leur peut donner.

29. *Barbeaux roſties.*

S'ils ſont moyennement gros, habillez les, faites les roſtir ſur le gril, & ſeruez auec ſauſse de haut gouſt.

30. *Barbeaux au demy court bouillon.*

Prenez-les aſsez gros, mettez-les au demy court boüillon, auec du vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, ſiboules, perſil, & capres: eſtant bien cuits, & la ſauſse liée, ſeruez.

31. *Barbeaux au court bouillon.*

FAites les cuire en leur court boüillon; eſtant cuits, oſtez en la peau &, les mettez ſur vn plat, puis faites voſtre ſauſse liée, & la mettez par deſsus; pour laquelle bien faire, prenez demy liure de beurre frais, auec vn filet de vinaigre, ou vn peu du demy court boüillon: faites-le fondre, & en fondant, mettez y vn ou deux jaunes d'œufs à proporrion, faites-la bien lier, & prenez garde qu'elle ne ſe mette en huile.

Pour la faire auec vinaigre ſeul, prenez muſcade, ſel, groſeille, ou verius, faites cuire le tout dans du beurre: Eſtant cuit, tirez-le de voſtre beurre, & le mettez auec voſtre ſauſse, puis ſeruez, car la ſauſſe ne ſe veut réchauffer.

32. *Barbeaux à l'eſtuuée.*

Ils ſe font de meſme que le carpe, entiers ou coupés, auec verius de grain.

33. *Barbues en caſtrolle.*

Habillez les, & les vuidés à coſté par deſſous l'ouye, nettoyés-les bien, & les mettés égouter, eſtant égoutées, mettés les dans vn baſſin, ou en vn poëſlon, auec beurre, ſiboulles par deſſous, clou battu, ſel, poiure, capres, peu de vin blanc ou de vinaigre, & champignons, faites tout cuire enſemble à loiſir; de peur qu'elles ne ſe décharnent; eſtant bien cuites & la ſauce liée, ſeruez le coſté blanc deſſous, & garniſſés de vos champignons.

34. *Limandes en caſtrolle.*

Habillés les & accommodés de meſme que les barbuës, & ſerués de meſme.

35. *Limandes frittes.*

Faites les frire & les mettés en ragouſt auec ius d'orange, beurre frais, vne ſiboule entiere, & capres achées, puis ſerués.

36. *Limandes roſties.*

Faites les roſtir ſur le gril, & faites vne ſauce auec beurre, oygnon, perſil, ſel, poiure & vinaigre: Le tout eſtant bien fri-

caſſé enſemble, mettez le mitonner auec vos limandes, faites en ſorte que la ſauſſe ſoit bien liée, puis ſeruez.

37. *Plies en caſtrolle.*

HAbillez les d'autre coſté que les barbuës, faites les cuire, & au reſte les accommodez de meſme, puis ſeruez.

38. *Plies roſties.*

De meſme que les limandes.

39. *Macreuſe en ragouſt.*

Plumez la bien, l'habillez de meſme ſorte qu'vn canard, puis la lardez de gros lardons d'anguille ou de carpe; mettez la à la broche, & en tournant arroſez la de beurre, vinaigre, ſel, poiure, ſiboules, & eſcorce de citron: Eſtant à moitié cuite, mettez la dans vn pot auec de l'eau & la ſauſſe dont vous l'auez arroſée. Eſtant bien cuite & aſſaiſonnée, mettez y champignons auec capres, puis ſeruez.

40. *Macreuſe au court bouïllon.*

HAbillez la & la lardez de meſme que la precedente, puis la faites cuire auec de l'eau, & l'aſſaiſonnez bien. Lors qu'elle eſt a moitié cuite, mettez y vne pinte de vin blanc, & la faites bien cuire, puis là ſeruez auec du perſil par deſſus.

41. *Macreuſe roſtie en ragouſt.*

Faites la cuire à la broche ; eſtant bien cuite, mettés-la ſur le gril, & y faites vne ſauſse Robert, ou telle autre que vous voudrés, puis ſerués.

42. *Macreuſe deſoſſée, farcie.*

Farciſsés-la de tout ce que vous aurés meſlé & aché auec ſa chair, & mettés-la en ragouſt. Eſtant cuite, garniſſez-la auſſi de ce que vous pourrés, comme champignons, truſles, aſperges, andoüillettes, laictances, ou riſſolles, ou fleurons ; aſſaiſonnés bien le tout, & ſerués.

43. *Alloze roſtie en ragouſt.*

Vuidez la par l'oye, & mettés dedans peu de ſel, fines herbes, & vn oygnon, faites la roſtir. Eſtant roſtie, faites vne ſauſſe auec beurre frais, ſiboules, perſil aché, capres, groſeilles ou verius ; le tout paſſé par la poëſle, & bien aſsaiſonné, faites le mitonner auec voſtre aloze ; delayés en le foye auec la ſauſse ſi elle n'eſt liée, ou en garniſsés, puis ſerués.

44. *Alloze en court bouillon.*

Faites la cuire auec vn court boüillon, & eſtant à moitié cuite, tirés-la, & la mettés ſur le gril, puis faites-la mitonner auec vne ſauſse rouſse, & ſerués.

45. *Alloze à l'eſtuuée.*

Eſchaudés-la bien, & la decoupés par morceaux, faites-la cuire en façon d'eſtuuée; eſtant bien cuite, & la ſauſse liée, en ſorte qu'elle ne s'enhuile, ſerués.

46. *Lamproye en ragouſt.*

Accommodés la, & ſerués de meſme que l'alloze à l'eſtuuée.

47. *Lamproye ſur le gril en ragouſt.*

Eſtant habillée, coupés-la à proportion de ſa groſseur, puis la mettés ſur le gril; eſtant cuite, faites y telle ſauſse que vous voudrés, pourueu qu'elle ſoit de haut gouſt, puis ſerués.

48. *Lamproye à la ſauſſe douce.*

Habillés-la, & coupés de meſme, faites vne ſauſse auec vinaigre, ſucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de ſel; faites mitonner, & ſeruez.

Autre façon.

Decoupés-la par petits morceaux & la mettez cuire auec du vin & du ſucre, & l'aſsaiſonnez fort peu, à cauſe du ſucre; meſlés y vn peu de beurre & de capres, puis ſerués.

49. *Anguille roſtie à la ſauſſe verte.*

Coupés la par la longueur, & la faites roſtir ſur le gril; puis prenés ozeille ou

poirée, & en tirez le jus. Passez vn oignon bien menu assaisonné de sel, poiure, vn filet de vinaigre, capres achées, & écorce d'orange. Faites mitonner vostre anguille auec cette sauce, & lors que vous serez prest à seruir, & vostre sausse bien liée, iettez vostre ius dessus, puis seruez.

50. *Anguille à l'estuuée.*

Coupez la par morceaux, la mettez en façon d'estuuée, auec persil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien assaisonné, puis seruez.

252. 51. *Anguille en seruelast.*

Habillez vostre anguille, & l'écorchés c'est à dire, vous la prenez & coupez proche de la teste, puis tirez auec vn torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne gliſſe. Estant écorchée, fendés la par la moitié & en ostés l'arreste: battez la bien & la tranchez en deux, estendés vos deux tranches, & y mettez poiure, sel, beurre & persil, les roulés & les liés bien serré. Empottez-les auec du vin blanc bien assaisonnés, & faites bien cuire; lors qu'elle sera bien cuite, tirez la & coupés par tranches, en garnissez vne assiette, puis seruez.

Anguille

52. *Anguille en ragouſt.*

Découpez la par morceaux, & la mettez dans vn poëſlon auec vin blanc, beurre, ſiboules, perſil aché, capres, ſel, poivre, & peu de chapelure de pain, pour lier la ſauce. Eſtant bien cuite, ſeruez, & ſi vous voulez blanchiſſez auec jaunes d'œufs délayez dans du verjus.

Autre façon.

Vous la pouuez faire cuire auec beurre affinéou huile. Eſtant habillée coupez les coſtez, & oſtez l'arreſte, faites la vn peu mariner, & ſi vous en voulez garnir, faites la frire ſi toſt que vous voudrez: Si c'eſt pour ſeruir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire: ce que vous ferez, apres l'auoir bien eſſuyée, coupée fort deliée, & farinée, ou paſſée par vne paſte. Seruez auec ius d'orange on de de citron.

Autre façon.

Faites la roſtir comme la lamproye, & l'aſſaiſonnez de haut gouſt, auec telle garniture que vous voudrez, puis ſeruez.

53. *Anguille de mer.*

Accommodez la de meſme que le pre-

mier ragouſt d'anguille commune, cy-deuant.

54. *Anguille de mer à l'eſtuuée.*

Eſtant habillée, coupez-la par tronçons, & l'aſſaiſonnez de meſme ſorte que les autres eſtuuées.

55. *Anguille de mer frite en ragouſt.*

De meſme que le ſecond ragouſt d'anguille commune, puis ſeruez.

56. *Aumare au court-bouillon.*

Faites-le cuire au court boüillon bien aſſaiſonné de ce qui luy eſt neceſſaire: Eſtant cuit, fendez-le par la moitié, & le ſeruez auec du vinaigre & perſil.

57. *Aumare à la ſauce blanche.*

Eſtant cuit deſoſſez-le, & en coupez la chair par morceaux, que vous fricaſſerez auec du beurre, perſil aché, & vn filet de verjus; ce qu'eſtant fait prenez trois ou quatre iaunes d'œufs, auec vn peu de muſcade, & les mettez dans la poëſle, ſeruez auſſi toſt, & garniſſez des pieds de voſtre aumare.

58. *Langouſte au court bouillon.*

Faites-la cuire, aſſaiſonner & fricaſſer de meſme que l'aumare, & garniſſez des pieds de voſtre langouſte, puis ſeruez.

59. *Langouſte à la ſauce blanche.*

Auſſi de meſme que l'aumare, ſeruez-la ſeiche auec perfil.

60. *Brochet farcy,*

Fendez-le le long du dos, & leuez en la peau depuis la teſte iuſqu'à la queuë, oſtés la chair & les petites arreſtes, laiſſez l'eſpine du dos pour le tenir plus ferme quād il ſera farcy, puis prenez moitié chair de brochet & moitié de carpe ou d'anguille, achez la bien menue auec perſil, iaunes d'œufs crus, ſel, poivre, fines herbes, beurre & laict meſlez enſemble, auec champignons, farciſſez voſtre brochet & le recouſez; puis le mettez cuire, dans vne lechefritte; faites voſtre ſauce auec boüillon de poiſſon ou purée, vn filet de verjus & vn peu de vinaigre, que vous paſſerez dans la poëſle auec perſil, capres & champignons, que vous aſſaiſonnerez & ferés bien cuire. Seruez & garniſſez de ce que vous voudrez eſtant bien cuit.

61. *Brochet roſty à la broche.*

Accommodez-le de meſme ſorte, & le mettez à la broche; pour le faire tenir enueloppez-le de papier beurré, & lors qu'il ſera cuit tirez-le de la broche, & le faites mittonner dans vne meſme ſauce que

l'autre & le garniſſez de champignons, laictances de carpes, piſtaches, truffes, & aſperges rompuës, & prenez garde que la ſauce ne ſoit trop graſſe; puis ſeruez auec grenades, ou eſcorce de citron.

62. *Maquereaux frais, roſtis.*

Faites-les roſtir auec du fenoüil, eſtant roſtis, ouurez-les, & leuez l'arreſte, puis faites vne bonne ſauce auec beurre, perſil & groſeilles, le tout bien aſſaiſonné: faites mitonner vn boüillon vos maquereaux auec voſtre ſauce, puis ſeruez.

63. *Harangs frais roſtis.*

Vuidez-les par l'ouye, & les faites roſtir ſur le gril, moüillez de beurre: lors qu'ils ſeront roſtis, faites vne ſauce auec du beurre frais, vn filet de vinaigre, ſel, poivre & muſcade; meſlez-y de la moutarde, & ſeruez.

64. *Harangs à la ſauce rouſſe.*

Vos harancs eſtant roſtis, faites vne ſauce rouſſe, faiſant rouſſir voſtre beurre dans la poëſle auec du perſil & ſiboules achées, que vous ietterez dans voſtre beurre roux auec vn filet de vinaigre. Si vous voulez, ioignez-y capres, & ſeruez.

65. Sardines de Royant.

Apres que vous les aurez eſcaillés, accommodés-les de meſme que les harancs roſtis: ſeruez auec vne ſauce blanche, ou ſauce rouſſe, & moutarde.

66. Rouget en ragouſt.

Apres l'auoir bien habillé mettés le dans vn plat, l'aſſaiſonnés bien de beurre, ſel, poivre, vn bouquet, champignons, perſil aché, verjus & boüillon: faites le cuire entre deux plats. Eſtant cuit, ſeruës le auec vne ſauce liée: pour la garniture, vous en metterés ſi vous en aués, ſinon vous vous en paſſerés.

Vous pouués auſſi l'accommoder comme le grenoſt, qui ſuit immediatement.

67. Grenoſt en ragouſt.

Habillés le, & decoupés, puis beurrés le bien par deſſus, le mettés roſtir ſur le gril: eſtant roſty, faites vne ſauce rouſſe, auec laquelle vous le ferés mitonner, pour luy faire prendre ſel, & le gouſt de ce que vous y aurés pû mettre, ſeruës.

68. Moruë fraiſche roſtie en ragouſt.

Eſtant habillée, il la faut beurrer, & faire roſtir ſur le gril, aſſaiſonnée de ſel &

clou picqué. A meſure quelle roſtit arroſés la de beurre : eſtant roſtie faites vne ſauce auec beurre bien frais, dans lequel, eſtant moitié roux, vous ietterés perſil aché, & ſi vous voulés oignon ou ſiboules, leſquelles vous pouués oſter pour les fantaſques ; meſlés y vn peu de boüillon, vn filet de vinaigre, & capres achées ; faites mitonner voſtre moruë dans ſa ſauce. Eſtant preſt de ſeruir mettés y ſi vous voules de la moutarde, puis ſerués.

69. Moruë au demy court-bouillon.

Faites la cuire auec du vin blanc, ſel, poivre, & vn bouquet, eſtant cuite mettés la eſgoutter, & faites vne ſauce auec beurre, vn filet de ſon court boüillon, peu de muſcade & de ſel, mettés la ſur le feu, & tournés la bien, en tournant delayés y deux iaunes d'œufs, & les iettés deſſus voſtre moruë, puis ſeruës.

70. Moruë fraiſche en ragouſt.

Eſtant écaillée vuidés la, & découpés par deſſus, puis la mettés dans vne lechefritte ou dans vn baſſin plat, auec bon beurre, ſel, poivre, & clou battu, par deſſous des ſiboules, du boüillon, ou de la purée ; faites boüillir le tout & y mettés du perſil, vn filet de vinaigre, & vn peu de

chapelure de pain par dessus, faites la cuire deuant le feu, ou dans vn four pour le mieux, estant cuite seruez.

71. *Moruë de Terre neufve.*

Prenez la bien dessallée, ratissés la, & la faites cuire dans vne chaudiere auec de l'eau fraische, faites-la boüillir vn boüillon, & l'escumez. Estant écumée, ostés-la de dessus le feu, & la couurez de quelque nappe en double. Lors que vous serés prest de seruir mettés la égoutter, faites vne sauce auec du beurre seul, empeschés qu'il ne se tourne, le mettés dessus vostre moruë, & serués auec persil dessus, & autour.

72. *Soupresse de poisson.*

Prenés chair de carpe, d'anguille, & de tanche, achés les ensemble, & assaisonnés de peu de beurre bien frais, de capres & de fines herbes, serrés le tout dans vn linge & le liés, puis le faites cuire auec du vin blanc en façon de court boüillon. Estant cuit mettés le esgoutter, estant esgoutté, desliés le, le coupés par tranches, & le serués sur vne assiette comme du iambon.

73. *Iambon de poisson.*

Il se fait de mesme sorte que la soupres-

ſe, hormis que vous enueloppez voſtre appareil de peau de carpe, deſſus vne enueloppe de papier beurré, & par deſſus encore vn linge ; faites-le cuire de meſme ſorte, & ſeruez froid de meſme qu'vn iambon.

74. *Moules de poiſſon.*

Nettoyez-les, & les faites boüillir vn boüillon auec vn bouquet ; ſi toſt qu'elles ſeront ouuertes ; tirez-les, & les oſtez de dedans la coquille, puis les fricaſſez auec du beurre frais, perſil & ſiboules achées, aſſaiſonnées de poivre & muſcades, puis délayez iaunes d'œufs auec verius, & les meſlez enſemble ; ſeruez, & garniſſez de leurs coquilles les mieux faites.

75. *Rayes frites en ragouſt.*

Il la faut habiller, la bien lauer, & oſter le limon qui eſt deſſus, puis la vuider & oſter le foye bien proprement, & l'amer adroitement : ſi voſtre raye eſt groſſe, oſtez les deux coſtés, & laiſſez le corps, faites-les cuire auec du vin blanc, ou verjus, ſel, poivre, oygnon, & fines herbes ; eſtant cuits, laiſſez-les vn peu prendre ſel, & prenez garde au gouſt d'airain, tirez-les en ſuite, & en leuez la peau, faites vne

ſauce rouſſe auec du beurre, perſil & ſiboules bien menuës, & paſſez auec le beurre roux; mettez-y vn filet de vinaigre, & vn morceau de foye, & le faites mitonner auec; ſeruez auec groſeilles, ou verjus dans la ſaiſon, & garny par deſſus du reſte du foye que vous aurez ietté dans la chaudiere voſtre raye eſtant à moitié cuite, & le coupez par tranches.

76. Eſperlans en ragouſt.

Enfilez-les par l'œil de rang en rang auec vne perite verge, farinez-les & les faites frire; eſtant bien frits, mettez-y peu de ſel menu, & tirez la verge en les mettant ſur le plat, puis ſeruez auec vne orange ou citron.

77. Trippes de morüe fricaſſées.

Faites-les cuire, & eſtant cuites, fricaſſez-les auec du beurre, oygnon aché, ou ſiboules, perſil, ſel & poivre, & ſur la fin, du vinaigre, & vn peu de muſcade, Vous les pouuez blanchir auec iaunes d'œufs & verius, puis ſeruez.

78. Seiches fricaſſées.

Faites les bouillir, & eſtant cuites, decouppez les par morceaux, & les fricaſſez de meſme que les tripes de morüe, & ſeruez.

79. *Merluche fritte.*

Eſtant bien deſſalée, coupés la par morceaux, & la faites cuire. Eſtant cuité, mettez la eſgoutter, & la fricaſſez auec beurre, oygnon, poivre, vinaigre, puis ſeruez.

80. *Merluche à la ſauce Robert.*

Vous la pouuez mettre auec du beurre, vn filet de verjus, & de la moutarde, & y pouues auſſi meſler des capres & des ſiboules.

Autre façon.

Elle ſe peut auſſi ſeruir auec huile, vinaigre, & oygnon aché.

81. *Hure de ſaumon à la ſauce rouſſe.*

Faites la bien deſſaller, eſcaillez la, la mettez boüillir dans de l'eau, & laiſſés cuire à proportion qu'elle eſt eſpaiſſe, puis la laiſſez repoſer. Lors que vous en aurez affaire, faites vne ſauce rouſſe auec du beurre, oygnon, poivre, vinaigre, la mettez par deſſus, & ſeruez

Autre façon.

Eſtant cuite, mettés la égoutter & refroidir, & la ſeruez auec de l'oignon aché, de l'huile d'oliue, & vinaigre.

82. *Hure ou entre-deux de ſaumon à la ſallade.*

Eſtant cuit, mettés la auec huile, vinaigre, creſſon, ou autre telle ſallade que vous voudrés, & capres ſi vous en aués, puis ſerués.

83. *Tons marinez.*

Habillés les, & coupés par tranches ou tronçons de l'eſpaiſſeur de trois doigts, les picqués de cloux, & les mettés dans vn pot auec du ſel, du poivre, vinaigre, & quelques fueilles de laurier. Couurés les bien, & lors que vous voudrés vous en ſeruir, faites deſſaller vos tronçons & en ſuite cuire auec du vin. Serués les ſecs, ou auec vne ſauce rouſſe aſſaiſonnée de tout ce que vous voudrés.

84. *Maquereaux ſalez.*

Fendés les le long du ventre & les ſalés; Pour vous en ſeruir faites les deſſaler & cuire auec de l'eau : eſtant cuits ſerués auec du perſil, du vinaigre, & du poivre, vous y pouués mettre de l'huile ſi vous voulés.

Autre façon.

Eſtant cuits de meſme, faites y vne ſauce auec beurre, oignon, vinaigre, poivre,

& moutarde, faites mitonner, & ser-
vés.

85. *Harancs sallez.*

Les harans se sallent au sortir de la mer, & se vuident par l'ouye, puis apres on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurés affaire, faites-les dessaller, esgoutter, & essuyer; apres quoy vous les ferés rostir, & seruirés auec de la moutarde, ou auec des pois.

Autre façon.

Vous les pouués seruir à l'estuuée, les coupant par morceaux, & les faisant cuire auec de l'oygnon & du beurre.

86. *Harancs sorets.*

Estant à moitié sallés, enfiles-les, & mettés-enfumer à la cheminée; lors que vous en aurés affaire, ouurés-les, & les faites tremper dans du laict; pour seruir, tirés-les: & faites fort peu rostir sur le gril, & serués si vous voulés auec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillés-les par l'ouye, faites-les mariner; estant marinées, ciselés-les à proportion de leur grosseur, & faites cuire en suite tout à loisir au court boüillon,

assaisonné de tout ce qui est necessaire, & dont vous trouuerez la façon en beaucoup d'endroits de seruice de poisson: & prenez garde qu'elles ne se descharnent: estant cuites, seruez les entieres auec persil, & vne seruiette ployée.

88. *Pasté de lottes.*

Vos lottes estant habilleés, & bien blanchies, coupez-les par morceaux, & les mettez dans vne abbaisse de paste fine ou fueilletée, auec quelque garniture, comme laictances de carpes, capres, asperges rompuës, champignons, jaunes d'œufs, & assaisonnez le tout, puis seruez.

89. *Pasté d'anguille.*

Coupez-la par ruelle, & la mettez dans vostre abbaisse, bien assaisonnée auec jaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laictances, verjus de grain, ou groseilles en la saison: & ne plaignez ny beurre, ny sel, ny poivre: couurez vostre pasté, & le dorez. Pour le soustenir, prenez des petites bandes de papier & les beurrer, mettez-les autour, & les serrez doucement auec vn filet, faites les cuire, & estant cuit, délayez trois iaunes d'œufs auec vn filet de verjus, & vn peu de muscade, &

lors que vous ſerez preſt à ſeruir, mettez y voſtre liaiſon & la meſlez bien, ouurez le en ſuite, & le ſerués garny au tour de la crouſte coupée en quatre.

90. *Paſté de grenoſt.*

Habillez voſtre grenoſt, ou pluſieurs ſi vous les aués, & le découpés par deſſus: faites vne abbaiſſe de paſte fine, de telle façon que vous voudrez, dreſſés voſtre paſté, & eſtant dreſſé mettés voſtre poiſſon dedans, garny de ce que vous aurez, comme champignons, capres, perſil, aché, iaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, & aſperges rompues, le tout bien aſſaiſonné de beurre, ſel, poivre, & muſcade, puis couurez & dorés. S'il eſt dreſſé, bandez-le auec du papier beurré, faites cuire, & n'oubliés pas de luy donner vent ſi toſt qu'il aura pris crouſte, car il en prendroit de ſoy-meſme, & poſſible par embas, & parce moyen perdroit toute ſa ſauce, que vous ne pourriez plus remettre en la meſme ſorte. Eſtant cuit, faites vne liaiſon auec iaunes d'œufs crus & vn filet de verjus, & la faites entrer dans voſtre paſté par deſſus auec vn entonnoir, & la meſlez bien de tous coſtez en le remuant. Serués

le chaud, découuert, & garny au tour de ſa crouſte de deſſus, coupée comme vous voudrés.

91. *Petits paſtez de poiſſon.*

Deſoſſés vne carpe & vne anguille, achés-en la chair auec perſil, vn petit brin de thin & du beurre, eſtant bien achée & aſſaiſonnée auec muſcade, faites vne paſte fine, & dreſſés vos paſtés de telle grandeur qu'il vous plaira, les empliſſés, couurez & dorés; ſur les grands vous pouués mettre vn chapiteau. Eſtant cuits, ſerués.

92. *Paſté de plies.*

Eſtant habillées, dreſſés voſtre paſté en abbaiſſe de la grandeur de vos plies & les mettés dedans, decouppées ſeulement par deſſus: & garnies de champignons aſperges, artichaux, capres & iaunes d'œufs durs, le tout bien aſſaiſonné de beurre bien frais, ſel, poivre, perſil aché, & vne tranche de citron ou d'orange, couurés le & faites cuire. Eſtant cuit meſlés y iaunes d'œufs delayés auec du verius, puis ſerués.

93. *Tourte de laictances.*

Faites les bien blanchir & eſgouter, puis faites voſtre abbaiſſe, & la garniſſés

de vos laictances, de carpe, champignons, truffles, capres, jaunes d'œufs durs, aſperges rompuës, cus d'artichaux, ſel, poivre, perſil & beurre frais: couurez-la, & faites cuire dans vn four, ou dans vne tourtiere, dorez auec des œufs ſi c'eſt en charnage: lors qu'elle a pris, crouſte, donnez-luy vent, eſtant cuite deſcouurez-la bien proprement, coupez-le deſſus en quatre, mettez-le au tour, & ſeruez.

Table des œufs d'Entrées, qui ſe ſeruent à preſent.

Oeufs farcis, 1
Oeufs au pain, 2
Oeufs au mirroir, 3
Oeufs au beurre, 4
Oeufs au laict, 5
Oeufs à l'ozeille, 6
Oeufs fricaſſés en tranches, 7
Oeufs pochez à l'eau, 8
Oeufs à la creſme, 9
Omelette de creſme, 10
Omelette de perſil, 11
Oeufs au verjus, 12
Oeufs aux anchois, 13

Oeufs au fromage. 14
Oeufs broüillez, 15
Oeufs au miroir, de creſme, 16
Oeufs faits dans des Verres, 17
Omelettes farcies, 18
Oeufs à la neige. 19

Manieres d'appreſter les Oeufs, dont la Table eſt cy-denant.

1. *Oeufs farcis.*

Prenez de l'ozeille ſeule, ſi vous voulés, ou auec d'autres herbes, laués les & les ſecoüez, puis les hachés bien menuës, & les mettés entredeux plats auec du beurre frais, ou les paſſés par la poëſle; Eſtant paſſés, mettés les mitonner, & les aſſaiſonnés. Voſtre farce eſtant cuite prenés des œufs durs, fendez les par la moitié, en trauers, ou en long, & en tirés les iaunes, & haché les auec voſtre farce, & le tout eſtant bien meſlé; faites-les mitonner ſur le feu, & y mettés peu de muſcade; & ſeruës garny de vos blancs d'œufs, que vous pouuez faire rouſſir dans la poëſle auec du beurre roux.

2. *Oeufs au pain.*

Prenez du pain, émietés le & le passez par vne couloire si vous voulez; faites fõdre du beurre, & estant fondu, mettez le auec vostre pain & du sucre, puis choisissés des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien auec vostre pain. sucre, beurre, sel, & vn peu de laict. Pour les faire cuire, faites fondre vn morceau de beurre bien chaud, mettez vostre appareil dedans, & les faites cuire. Pour leur donner couleur, faites chauffer la paisle du feu toute rouge, passés la par dessus, & serués vos œufs sucrés. Ils se peuuent faire dans vn plat, ou dans vne tourtiere.

3. *Oeufs au mïroir.*

Choisissez des œufs bien frais, faites fõdre vn morceau de beurre dedans, aussi bien frais, mettez vos œufs, & vn peu de sel. Lors qu'ils sont cuits mettez y vn peu de muscade, & prenez garde que les moyeux ne soient creuez, ny trop cuits, puis seruez.

4. *Oeüfs au beurre noir.*

Cassez vos œufs bien frais dans vn plat & gardez que les moyeux ne se creuent, mettez y du sel, faites roussir du beurre dans la poësle, & les faites cuire. Estant

cuits iettez vn filet de vinaigre dans la poëſle, le paſſez ſur le feu, mettez le ſur vos œufs, & ſeruez.

5. *Oeufs au laict.*

Caſſez vos œufs, ſalez les, & ſucrez ſi vous voulez; battez les bien & y meſlez voſtre laict; pour les faire cuire, faites fondre vn peu de beurre frais dans vn plat, eſtant fondu, mettez voſtre appareil dedans, faites les cuire, & leur donnez couleur auec la paiſle du feu. Eſtant cuits, ſeruez & ſucrez.

6. *Oeufs à l'ozeille.*

Choiſiſſez de l'oſeille bien ieune, eſtant bien nette & égoutée, mettez la entre deux plats auec du beurre, du ſel, & du poivre. Eſtant bien conſommée, delayés y vn iaune d'œuf, & la garniſſez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & ſeruez.

Pour tenir vos œufs touſiours bien frais, mettez les dedans l'eau fraiſche.

7. *Oeufs fricaſſés en tranches.*

Faites les durcir, tirés les de la coquile, & les coupez par tranches; puis les fricaſſés auec bon beurre, perſil, ſiboules hachées, poivre, grozeilles, ou verius de grain. Eſtant bien fricaſſés, & aſſaiſonés

mettés les dans vn plat auec vn filet de vinaigre passé dans la poesle. Si la sauce est trop courte, mettez y vne goutte de bouillon, puis seruez auec muscade. Si vous voulez, meslez y capres, champignons, asperges rompues, fricassées auãt que les mesler, aussi bien que les champignõs: car la cuisson n'en vaudroit rien.

8. *Oeufs pochez à l'eau.*

Chosissez les œufs les plus frais que vous pourrés, faites boüillir de l'eau, & lors qu'elle boult, cassés vos œufs dedans cette eau, laissés les vn peu cuire frapant sur la queuë du poeslon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond, & qu'ils ne brussent, puis tirez les doucement, & les mettés égoutter. Pour seruir, faites vne sauce rousse ou verte, auec vne poignée d'ozeille, dont vous tirerez le ius, puis faites fondre peu de beurre auec sel, muscade, & vn iaune d'œuf, le tout bien assaisonné & delayé ensemble; apres quoy vous y mettez vostre ius, & les remuez, & serués aussi-tost.

9. *Oeufs à la cresme.*

Cassez des œufs à proportion, ostés en la moitié des iaunes, & les battez bien auec du sucre & peu de sel; messés y

voſtre creſme, & faites cuire tout dans vn poeſlon. Eſtant cuit, ſerués ſur vne aſſiette, & ſucrés. Si vous voulez donner couleur, vous le pouuez auec la paiſle du feu, & ſi vous aimés la ſenteur, vous y en pouuez mettre.

10. *Omelette de creſme.*

Caſſés des œufs, oſtés en la moitié des blancs, aſſaiſonnés les de ſel, & de creſme, & battés bien le tout enſemble; faites chauffer du beurre vn peu plus qu'à l'ordinaire; & eſtant cuits, ſeruez la en carré, ou en équierre, ou en l'eſtat qu'elle eſt, & ſucrez la bien ſi vous voulez.

11. *Omelette de perſil.*

Caſſés vos œufs, & aſſaiſonnés le de ſel, perſil haché menu, & ſiboules, ſi vous voulez; battés les bien auec du beurre, & faites voſtre omelette: eſtant faite, vous la roulez ſi vous voulez, & la coupez par ruelles, garniſſez en vne aſſiete: ſucrés & ſeruez le plus promptement que faire ſe pourra.

11. *Oeufs au verius.*

Apres auoir caſſé vos œufs, aſſaiſonnés les de ſel, & les battez bien: oſtés en les germes, & tirés de la braiſe, ſur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre

& verius de grain battus & passez par la poëlle. Estans cuits, seruez, mais prenez garde qu'ils ne soient trop liez.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyez bien vos anchois, & les dessallez, les changeant souuent d'eau ou de vin: ostés leur l'arreste, & les mettez fondre auec du beurre bien frais dãs vn plat. Estans fondus, cassez des œufs à proportion que vous auez de sauce; & estans cuits & broüillez, seruez les auec vn peu de muscade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenez beurre & fromage, & les faites fondre ensemble, ce que vous pourrez facilement faire en coupant vostre fromage fort delié. Lors qu'ils seront fondus, cassez des œufs à telle quantité que vous iugerez pouuoir cuire dans ce que vous aurez de fondu. Estans bien battus, mettez les sur le feu, & à mesure qu'ils cuisent remuez les; & estant cuits, sans estre trop liez, seruez auec vn pen de muscade.

15. *Oeufs broüillez.*

Faites fondre du beurre auec des œufs dans vn plat, assaisonnés de sel & de muscade: lors qu'ils seront sur le feu re-

muez les auec vne cuilliere, iuſques à ce qu'ils ſoient cuits, & ſeruez.

16. *Oeufs au miroir de creſme.*

Faittes vn lict de beurre dans voſtre plat, caſſez vos œufs deſſus. Eſtant caſſez aſſaiſonnez les de ſel, puis y mettez de la creſme iuſques à ce que les œufs ſoient cachez, ou du laict, pourueu qu'il ſoit bon: faites les cuire, & leur donnez couleur auec la paille rouge, puis ſeruez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites vn appareil ſemblable aux œufs de pain, & y adiouſtés de la creſme, qui ne ſoit point aigre, & pour le reſte, peu de ſucre, & peu de mie de pain: prenez en ſuite des verres de fouchere, mettez les ſur vne aſſiette proche le feu auec fort peu de beurre dedans: le beurre eſtant fondu, mettez auſſi voſtre appareil dans ces verres: comme ils ſont deuant le feu, ils cuiſent: mais à meſure qu'ils cuiront, tournez les. Eſtant cuits renuerſez les ſur vne autre aſſiette, ils ſortiront des verres la pointe en haut; ſeruez les ainſi, & les garniſſez de canelle & eſcorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Cassez vos œufs, & y mettez plus de iaunes que de blancs: mettez y quelque reste de farce si vous en auez, ou en faites vne exprés, auec toute sorte d'herbes selon vostre gouſt, & la faites cuire auant que de la meſler auec vos œufs, assaisonnez le tout de sel, & si vous voulez de sucre, battez la bien, & faites cuire auec du beurre ou du lard, puis seruez vostre omelette sucrée si vous voulez, & la ployés en carré, ou en equiere, ou la roulez pour la couper par tranches.

19. *Oeufs à la neige.*

Cassez des œufs; separez les blancs d'auec ses iaunes; mettez les iaunes dans vn plat auec du beurre, & les assaisonnés de sel, posez les sur de la cendre chaude, battez & foüettez bien les blancs, & peu auant que de seruir, iettez les sur les iaunes, auec vne goutte d'eau rose, & la paisle du feu par dessus, puis sucrez & seruez.

Autre façon.

Vous pouuez mettre les iaunes au milieu de la neige, qui est faite de vos blācs foüettez, & les faites cuire deuant le feu vn plat derriere.

Table du second de Poisson.

Turbots au court bouillon,	1
Barbues au court bouillon,	2
Viues rosties sur le gril,	3
Solles frittes,	4
Saumon au court bouillon,	5
Esturgeon au court bouillon,	6
Grenosts en Castrolle,	7
Bescard au court bouillon,	8
Marsouin au court bouillon,	9
Marsouin en ragoust,	10
Limandes frittes en ragoust,	11
Louxtre de mer au court bouillon,	12
Louxtre de mer sur le gril,	13
Raye fritte,	14
Tanches au court bouillon,	15
Alloze au court bouillon,	16
Alloze rostie,	17
Morue fraische,	18
Breme rostie,	19
Brochet au bleu,	20
Brochet à la sauce,	21
Truittes au court bouillon,	22
Truittes saumonnees,	23
Perches au court bouillon,	24

Lottes, 25
Lotte en caſtrolle, 26
Carpe au bleu, 27
Carpe farcie, 28
Eſperlans, 29
Plies, 30
Macreuſe, 31
Macreuſe en ragouſt, 32
Barbue en caſtrolle, 33
Brochet farcy & roſty, 34
Saumon à la ſauce douce, 35
Lottes en ragouſt, 36
Carpe au demy court bouillon, 37
Tanches frittes en ragouſt, 38
Barbeaux en ragouſt, 39
Barbeaux en caſtrolle, 40
Solles en ragouſt. 41
Vilain en ragouſt. 42
Vilain au court bouillon, 43
Hure de ſaumon, 44
Iambon de poiſſon, 45
Rouget, 46
Maquereaux frais, 47
Alloze roſtie, 48
Harangs frais, 49
Sardines de Royant, 50
Lamproyes de toutes ſortes, 51
Anguilles de toutes ſortes, 52

Aumare de toutes ſortes, 53
Langouſte au court bouillon, 54
Huiſtres roſties, 55
Carpe fritte, 56
Barbeaux à la ſauce, 57
Plies roſties en ragouſt, 58
Plies en ragouſt. 59

Diſcours & methode pour ſeruir le poiſſon, dont la Table precede immediatement.

1. *Turboſt en caſtrolle.*

Habillez le & le vuidez par deſſous le ventre, au moyen d'vne fente que vous y ferez bien proprement, ou autrement par l'ouye, mettez le dãs vne poeſle auec vin blanc iuſques à ce qu'il trempe, & l'aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, clou, fines herbes, comme romarin, thin & oygnon, & le laiſſez cuire tout à loiſir, de peur qu'il ne ſe décharne; eſtant cuit laiſſez le repoſer fort peu, de peur qu'il ne prenne le gouſt d'airain. Seruez le garni de fleurs & perſil.

Vous le pouuez couper auant que de le faire cuire de la meſme façon.

2. *Barbue au court bouillon.*

Elle s'accommode de meſme ſorte que le turbot, horſmis qu'il ne faut pas que le court bouillon ſoit de ſi haut gouſt, parce qu'elle prend pluſtoſt ſel, d'autant qu'elle eſt plus deliée. Eſtant cuite, ſeruez la auec perſil haché deſſus.

3. *Viues roſties ſur le gril.*

Les viues ſont dangereuſes à cauſe de certains picquans qu'elles ont proche la teſte, c'eſt pourquoy lors que vous les habillerez, ſouuenez vous de les ratiſſer, de leur couper ces trois pointes, & la teſte par les ouyes, par où auſſi vous les vuiderez. Eſtant ainſi habillées & vuidées decoupez les par deſſus, & faites fondre du beurre & en paſſez par les couppeures auec ſel & clou, puis les mettez ſur gril, eſtant roſties, faites vne ſauce rouſſe auec beurre frris, ſel & poivre, perſil haché, grozeilles ou verius de grain, & vn filet de vinaigre, faites les mitonner auec voſtre ſauce, & ſeruez.

4. *Solles frittes.*

Eſtant habillées, eſſuyés les, & ſi elles ſont groſſes, fendez les le long du dos, farinez les & faites frire dans l'huile d'oliue, ou du beurre affiné: Eſtant frittes,

poudrez les de sel par dessus, & seruez auec orange.

5. Saumon au court bouillon.

Vuidez le par l'ouye, le cizelés le long du dos, & le mettez dans vostre court boüillon bien assaisonné. Estant biencuit seruez.

6. Esturgeon au court bouillon.

Il se peut seruir rosty sur le gril, mais au second, il le faut mettre au court boüilon & le seruir de mesme que le saumon; à la reserue qu'estant cuit, vous prenez deux ou trois seruiettes ployées, & les mettez par dessus semees de persil, & ainsi vous seruez.

7. Grenost en castrolle.

Quoy qu'il se serue d'ordinaire en court bouïllon, neantmoins au secõd il se peut seruir en castrolle, & pour cet effet, faut le mettre dans vn poislon, le bien assaisonner & garnir de champignons & truffes; sur tout prenez garde qu'estant cuit il ne soit point decharné, & seruez.

8. Bescard au court bouillon.

Accommodez le, & le seruez de mesme que l'esturgeon cy-deuant article 6. auec trois seruiettes semées de persil.

9. *Marsouin au court bouillon.*

Il se sert & accommode de mesme sorte que l'Esturgeon & le Bescard, excepté que la cuisson en est bien plus longue. Estant cuit seruez.

10. *Marsouin en ragoust.*

Coupez le par piece, & le faites rostir à la broche, en cuisant, arrosez le de beurre, sel, vinaigre & poivre; estant bien cuit, arrosez le d'vne autre sauce faite de beurre & oygnon haché, & puis meslés le tout ensẽble, & le faites mitõner; meslés y vn peu de farine, & seruez.

11. *Limandes frittes en ragoust.*

Elles s'accommodent de mesmequ'au discours des entréesde poisson ci deuãt.

12. *Loutre de mer au court bouillon.*

Habillez le & le preparez pour le mettre au court bouillon. lequel vous accommoderez de mesme sorte que celuy des barbeaux. Estant bien cuit seruez le sec auec persil dans vne seruiette par dessus.

13. *Louxtre de mer sur le gril.*

Habillez le & faites rostir, estant rosty, faites y vne sauce telle que vous voudrez, pourueu qu'elle soit de haut goust, & d'autant que ces grosses masses ont

peine à prẽdre gouſt, fendez le ou le decoupez par deſſus, faites le mitonner auec ſa ſauce, tant à peu pres qu'il en ſoit imbu, puis ſeruez le & garniſsez de ce que vous aurez.

14. *Raye fritte.*

Eſtant bien habillée & nettoyée, mettez la mariner auec du vinaigre bien aſſaiſonné: & peu auant que de ſeruir, faite la frire auec du beurre affiné, ou de l'huile d'oliue; eſtant bien cuite & riſſollée, mettez la égouter, & la ſurſemez de ſel menu, puis la ſeruez entiere, ou lesdeux coſtez raſſemblez, auec orange.

15. *Tanches au court bouillon.*

Apres les auoir bien echaudées, vous les pouuez mettre au court bouillon ainſi que deſſus, & les ſeruir auec perſil.

16. *Alloze au court bouillon.*

Vous pouuez auſſi mettre l'alloze au court bouillon, la ſeruant auec ſon écaille, bien aſſaiſonnée de perſil, dans vne ſeruiette par deſſus

17. *Alloze roſtie.*

Sortant du court bouillon mettez la ſur le gril; eſtant roſtie, faites vne ſauce façon de ſauce Robert, & faites mitonner le tout enſemble, mais fort peu, puis

ſeruez, & ſi vous voulez mettez y des capres.

Autre façon.

Eſtant écaillée & habillèe par l'ouye, bien nette & eſſuyee, paſſez la dans du beurre frais, & la faites bien roſtir, puis la fendez tout le long du dos, oſtez toutes les arreſtes qu'il y peut auoir, & la refermez: prenez la laicte; & auec quantité de bonnes herbes, faites vne ſauce vn peu picquante, d'autant que ce poiſſon eſt doux de ſoy; faites y entrer capres, anchois, champignons, & liés voſtre ſauce auec vn peu de chapelure de pain paſſé par la poeſle.

Ou autrement faites vne farce auec de l'ozeille bien aſſaiſonnee, & ayant bouïlly vn boüillon, ſeruez.

18. *Morue fraiſche.*

Mettez la en façon de court bouïllon, la laiſſez fort peu bouïllir, & la retirez: puis laiſſez repoſer, & couurez d'vne nape ou d'vne ſeruiette: & lors que vous voudrès ſeruir, mettez la égoutter, faites vne ſauce liee, & ſeruez auec perſil.

19. *Breme roſtie.*

Eſtant habillee faites la roſtir ſur le gril & la beurrez par deſſus. Eſtant roſtie

roſtie faites vne ſauce auec beure frais, perſil & ſiboules, vinaigre, ſel & poivre, faites mittonner le tout enſemble, & ſeruez.

Autre façon.

Vous la pouuez mettre au court boüillon, puis la faire roſtir, & apres vne ſauce auec beurre bien frais, perſil & ſiboules achees; paſſer le tout par la poëſle; lors que vous voudrez ſeruir; mettez-y vn jus d'ozeille, & ſeruez.

20. *Brochet au bleu.*

Habillez le ſortant de l'eau; & le coupez ou le laiſſez entier; & en cette derniere eau, cizelés-le le long du dos, puis le mettez dans vn baſſin, & prenés du ſel, vinaigre, oygnon, poivre & eſcorce de citron ou d'orange, à quantité, faites boüillir le tout enſemble vn ſeul bouillon, le iettés ſur voſtre brochet, & auſſitoſt il deuient bleu: Pour le cuire, faites boüillir voſtre vin blanc bien aſſaiſonné de ſel, puis mettez y voſtre brochet, & le laiſſés cuire: gouttés à voſtre court bouillon s'il eſt aſſez fort, & laiſſez y repoſer le brochet iuſques à ce qu'il en ayt pris le gouſt: prenez garde qu'il n'y ſoit trop long-temps, & en ce cas, oſtez le iuſques

à ce qu'il faille ſeruir : ce que vous ferez eſtant chaud, auec perſil, dans vne ſeruiette.

21. *Brochet à la ſauce.*

Eſtant cuit de meſme façon que deſſus, oſtez-en la peau, & prenés vne goutte de voſtre court boüillon, mettez-le dans vn plat auec vn demy jaune d'œuf bien délayé, du beurre bien frais & muſcade : faites que la ſauce ſoit bien liée & bien aſſaiſonnée de ſel ſiboules, écorce : & ſi vous voulez, ioignez-y des anchois ; mais prenez garde qu'elle ne ſoit tournée, & ſeruez voſtre brochet tout chaud.

22. *Truittes au court boüillon.*

A proportion de leur groſſeur cizelés-les, & donnez de la force à voſtre court boüillon. Auant que de les faire cuire habillés-les par l'ouye, & les faites mariner, puis les faites cuire tout à loiſir, de peur qu'elles ne ſe décharnent. Eſtant cuites, ſerués-les auec perſil dans vne ſeruiette ployée, que vous couurirez de fleurs s'il eſt ſaiſon.

23. *Truites ſaumonnées.*

Accommodés-les, & ſerués de meſme ſorte que les communes cy-deuant.

24. *Perches au court boüillon.*

Sortant de l'eau habillés les par l'ouye, & les mettez dans vn court boüillon de vin blanc, bien assaisonné de toutes sortes, comme poivre, sel, clou, écorce de citron ou d'orange, siboule & oygnon. Estant cuites, tirés les, & leur ostez la peau, faisant vne sauce d'vne goutte de vostre court bouillon, delayé auec du vinaigre, vn iaune d'œuf ou oygnon écartelé, beure frais, sel & fort peu de poivre blanc, meslez le tout ensembie promprement sur le feu, mettés-le sur vos perches & seruez.

25. *Lottes.*

Faites tiedir de l'eau, les mettez dedans, peu apres tirés les, ostés-leur le limon auec vn cousteau, & par ainsi vous les rendrez toutes blanches. Habillés-les en suitte, lauez les, mettez les entre deux linges, & les essuyés. Celles qui sont grosses mettez les à part, & les cizelez par dessus pour seruir à l'huile ou au beure affiné, auec sel & orange, puis seruez.

26. *Lottes en castrolles.*

Mettés vos lottes en castrolle, & les assaisonnez de beurre, sel, clou battu, poivre, écorce, vn bouquet, verjus, vn filet

de vinaigre, & fort peu de bon bouillon. Estant cuites, seruez & garnissez si vous voulés d'anchois, capres, champignons, & de quelque autre garniture qûe vous aurez.

27. *Carpe au bleu.*

La meilleure sorte de Carpes est la laittée. Prenés la viue & l'assaisonnés pour mettre au court boüillon, de mesme sorte que le brochet cy-deuant article 20. Si elle est grosse, vous la pouuez mettre en quatre ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans vn bassin & au bleu. Si vous la voulés faire cuire dans vn poissonnier, ayés vne fueille pour mettre au fonds, prenés vostre carpe auec vn linge, assaisonnés-la bien auec oygnon, poivre, sel, clouds, escorce d'orange, & le tout bien enueloppé dans vostre linge, mettés-la cuire la fueille dessous; de peur qu'à force de bouillir elle ne brusle, ou que le linge ne s'attache au poissonnier, faites en sorte que vostre court bouillon ne soit alteré d'aucune chose, mais bien assaisonné de tout ce qui est necessaire. Estant cuite tout à loisir, serués-la auec persil dans vne seruiette.

28. *Carpe farcie.*

Leués en la peau par deſſus le dos juſques au ventre, oſtés toutes les petites arreſtes, les tripes & laictances, & tirez de la teſte les ouyes & la langue, puis faites vne farce auec peu de viande de carpe bien hachée, & aſſaiſonnee d'autant de beurre que de chair: peu de perſil, ſiboules, & vn brin de fines herbes; liés le tout auec vn œuf; ou meſlez-y campignons, laictances ou moules, capres, ſiboules, langues de carpes, & culs d'artichaux? mettez voſtre farce dans voſtre carpe tout du long, & laiſſés vn creux où vous mettrez ce que vous auez paſſé, aſſaiſonnez bien le tout, & la fermez, faites la cuire dans vn baſſin ou dans vne caſtrole, qui eſt vne piece faite en façon de grãde tourtiere, & comme vne eſpece de léche-frite ou dans vn plat deuant le feu, auec vn filet de verjus, & peu de boüillon, beure, ce que vous auez de reſte de vos champignons, trufles ou laictances, faites mittonner le tout enſemble tout à loiſir, & de peur qu'il ne s'attache, mettez quelques ſiboules deſſous auec peu de verjus, & quelques jaunes d'œufs, liés la ſauce, & ſeruez.

La carpe farcie de cette sorte, se peut mettre en paste fine ou feuilletée, & garnir de ce que vous aurés.

29. *Esperlans.*

Prenés-les bien frais, les enfilés & les essuyez-bien, lors que vous serés prest à seruir, farinez-les & faites frire à l'huile ou au beurre, ostés la verge, les saupoudrés de sel menu, seruez auec orange.

30. *Plies.*

Vous trouuerez cét article & tous les suiuans de la Table, au discours des Entrées de poisson, qu'il eust esté invtile de repeter, & superflu de cotter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroistront à la premiere recherche. Cependant ie vous donne aduis, que ce que ie vous marque ne vous oblige, ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honnestes despenses ou emplois, mais bien le fais-je seulement pour vous faire souuenir de ce qui peut seruir, sans oublier à vous dire, que vous pouuez choisir ce qui vous agréra, & y entre mesler pastez ou tourtes à proportion des plats que vous aurez, en obseruant de seruir pasté ou tourte apres six plats de seruice.

Table de l'Entre-mets des iours maigres, hors le temps de Careſme.

Mouſſeron, 1
Champignon à la creſme, 2
Truffles, 3
Oeufs filez, 4
Nalles, 5
Oeufs mignons, 6
Tourte de franchipane, 7
Omelette à la creſme, 8
Baignets, 9
Pets de putain, 10
Paſte filée, 11
Seruelats d'anguille, 12
Laictances de carpes frites, 13
Laictances en ragouſt, 14
Foyes de lottes, 15
Gelée de poiſſon, 16
Blanc manger, 17
Gelée verte, 18
Artichaux frits, 19
Aſperges à la ſauce blanche, 20
Aſperges à la creſme, 21
Celeris, 22

Choux fleurs, 23
Iambon de poiſſon, 24
Tortuës en ragouſt, 25
Baignets de pommes, 26
Baignets d'artichaux, 27
Paſté d'amandes, 28
Ramequins de toutes ſortes, 29
Oeufs à la creſme. 30

METHODE,
D'accommoder les Entremets des iours maigres, dont il eſt fait mention dans la Table, qui precede immediatement.

1. *Mouſſeron.*

Prenés-le bien frais, oſtez-en le grauier, & le lauez auec de l'eau ou du vin blanc: puis le mettez dans vn plat auec du beure bien frais, bien aſſaiſonné de ſel, poivre blanc, chapeleure de pain, & vous prendrez garde qu'il ne bruſle: eſtant bien cuit, mettez-y vn peu de muſcade, vn jus d'orange ou citron, & puis ſeruez.

Autre façon.

Paſſez le par la poëſle auec du beurre bien frais, perſil, vn bouquet, poivre, ſel, & le laiſſez mitonner dans vn plat, ou vn pot, & lors que vous voudrez ſeruir, mettez-y de la creſme, ou vn iaune d'œuf, ou vn peu de chapelure de pain, peu de muſcade, & ſeruez.

Vous en pouuez garnir ce que vous voudrez, à proportion de la quantité que vous en aurez.

2. *Champignons à la creſme.*

Prenez les bien frais, & les plus petits car ils ſont touſiours les meilleurs; pelez les à ſec, l'auez-les auec de l'eau, & auſſitoſt tirez les, & les faites égoutter: coupez les plus gros, & enſemble auec les plus petits, fricaſſez-les auec du beurre frais, perſil & ſiboules hachees bien menuës, ſel, poivre, puis les faites mitonner dans vn petit pot, iuſques à ce que vous ſoyez preſt de ſeruir: & alors vous y pouuez mettre de la creſme, laquelle ayant boüilly trois ou quatre tours, & la ſauce eſtant liée, vous les pouuez ſeruir.

3. *Truffes.*

Faites-les bien cuire au court boüillon:

eſtant cuites, ſerués les dans vne ſeruiette ployée.

Autre façon.

Seruez les de meſme ſorte que le mouſſeron, & y mettez peu de boüillon, creſme, & quelque jus, eſtant coupées fort deliées, & cuites, seruez.

Autre façon.

Pelés-les & les coupez bien menuës & fort deliées, les paſſez en ſuitte par la poëſle, & les aſſaiſonnés de fort peu de ſel, parce qu'il faut qu'elles bouïllent long-temps auec quelque boüillon que vous iugerés qu'il ſoit bon. Eſtant cuites dégraiſſés-les, & faites en ſorte que la ſauce ſoit vn peu liée par le moyen de quelque liaiſon ou de la chapelure de pain, puis ſerués.

Autre façon.

Sortant du ſable lauez-les auec du vin blanc, & les faites cuire auec du gros vin, force ſel & poivre: eſtant cuites ſeruez-les auec vne ſeruiette ployée.

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouuerés aux Entre-mets des jours gras, auec la façon de les ſeruir.

5. *Nulles.*

Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs,

de la creſme bien fraiſche, quantité de ſucre, & vn grain de ſel: battez bien le tout enſemble, & faites cuire ſur vne aſſiette creuſe ou vn plat, paſſez la paiſle du feu rouge par deſſus l'arroſez d'eau de ſenteur, ſeruez & ſucrés de ſucre muſqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouuerez la façon de les faire, & de les ſeruir aux Entre mets des iours gras.

7. *Tonrte de franchipane.*

Vous la trouuerez aux Diſcours, & à la Table, que vous verrez cy-deuant, au ſuiet de la patiſſerie des iours gras.

8. *Omelette à la creſme.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs, peu de blancs, & peu de creſme, du ſel à proportion, battez le tout enſemble, & vn peu auant que de ſeruir, faites voſtre omelette, & ſi vous voulez ſuccrez-là, & ſeruez.

9. *Baignets.*

Preuez quatre fromages à petits choux j'entends fromages blanc & tres-mol, ſix œufs, vn demy litron de farine, & peu de ſel, battez le tout enſemble, & l'eſſayez,

car les fromages ſont quelquefois trop mols, ou trop ſecs, &c.

10. *Pets de putain.*

Faites-les de meſme, à la reſerue qu'il y faut mettre vn peu de farine dauantage: tirés les fort menus auec vne queuë de cuilliere. Eſtant cuits, ſerués les ſucrés, & arroſés de fleurs d'oranges.

11. *Paſte filée.*

Vous trouuerés la façon de l'accommoder & ſeruir aux iours gras.

p. 206. 12. *Seruelats d'Anguilles.*

Habillés voſtre Anguille, & la fendez par la moitié, tirés-en l'arreſte, battez bien la chair, & l'aſſaiſonez, roulés la & liés. Eſtant liée, enueloppés-la dans vn petit linge, & la faites cuire dans vn pot auec du vin, ſel, poivre, cloux, oygnon, y meſlant des fines herbes, & faites en ſorte que la ſauce ſe reduiſe à peu: Eſtant bien cuite, deueloppées-la, & coupés par tranches fort deliees, puis ſerués ſec, ou auec de la ſauce.

13. *Laictances de carpes frittes.*

Nettoyés les bien, faites les blanchir dans l'eau & les eſſuyées. Lors que vous voudrés ſeruir, farinés-les & les faites frire. Eſtant frites, ſerués auec ſel & orange.

14. *Laictances en ragoust.*

Faites les blanchir dans l'eau, & les mettés dans vn plat auec vn filet de vin blanc bien assaisonnées de beurre, sel, vn bouſquet, poivre, quelques ius de champignons, peu de capres & anchois; la sauce estant liée, seruez auec ius d'orange ou de citron, & muscade.

15. *Foye de Lotte.*

Tirés le du poisson, & le mettés dans vn plat auec du beurre bien frais, peu de fines herbes, persil haché bien menu, champignons aussi menus, du meilleur de vos bouillons, capres hachées, & vn anchois. Estant bien cuit, & la sauce liée, seruez.

Autre façon.

Faites-le frire si vous voulés, & le seruez auec sel, ius d'orange ou de citron.

16. *Gelée de Poisson.*

Prenés des écailles de carpes, demy douzaine de tanches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout ensemble auec peu de sel & de canelle, & quatre cloux de girofle; passés le tout dans vne seruiette, c'est à dire pressés le pour en faire sortir le ius, & y mettez vne liure de sucre: prenez demy quarte-

ron d'œufs, & en faites frire les blancs; tenez voſtre chauſſe preſte & bien nette, faites chauffer voſtre gelée, & eſtant preſte à bouillir, iettez-y le ius de cinq citrons & vos blancs d'œufs Lors qu'elle commence à bouillir, iettez-la dans la chauſſe, & la repaſſez iuſques à ce qu'elle ſoit bien claire; mettez là au naturel ſur vne aſſiette, ou dans vn plat & ſeruez.

17. *Blanc manger.*

Faites le du reſte de voſtre gelée, & y mettez amendes pilées & vne goutte de laict: puis le paſſés & tournez en blanc manger, & eſtant froid, ſeruez.

18. *Gelée verte.*

Elle ſe fait de meſme: paſſez-la auec vn fort peu de jus de poirée, puis ſeruez froide.

19. *Artichaux frits.*

Coupez-les comme à la poivrade, conpés auſſi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude: ce qu'eſtant fait, mettés-les ſeicher, & les farinez pour frire lors que vous en aurez beſoin. Seruez-les garnis de perſil frit.

20. *Aſperges à la ſauce blanche.*

Prenez aſperges, les ratiſſez, & puis les

coupés égales, faites-les cuire auec de l'eau & du sel, tirés les moins cuites que vous pourrez, c'est le meilleur, & les mettés égouter, puis faites vne sauce auec du beurre frais, vn jaune d'œuf, sel, muscade, vn petit filet de vinaigre · & le tout bien remué ensemble, & la sauce subtilement liée, seruez.

21. *Asperges à la cresme.*

Coupés-les en trois, & les ayant fait blanchir, fricassez-les de mesme bien assaisonnees. Estant cuittes, mettez-y vostre cresme, & les faites mitonner auec. Si la sauce est trop claire, mettez-y jaunes d'œufs pour la lier, & seruez.

22. *Celeris.*

Il se mange auec poivre & sel, ou auec huile, poivre & sel.

23. *Choux fleurs.*

Habillez les & faites blanchir, les faites cuire auec beurre, eau & sel, estants cuits mettés-les égoutter, & faites vne sauce de mesme qu'aux asperges puis seruez.

24. *Iambon de poisson.*

Prenez la chair de plusieurs carpes auec peu d'anguille, achés bien le tout ensemble, l'assaisonnez de beurre, & l'assemblés en forme de jambon: Empliſſés-en

vos peaux de carpes, les recousés & enueloppés auec vn linge fort gras: Faites-les cuire dans vn pot auec moitié vin, & moitié eau, bien assaisonnées de sel, &c. faites-bien consommer vostre sauce. Estant cuites, tirees-les, & les deuelopés toutes chaudes.

Vous les pouués seruir chaudes & froides, & en tout cas garnies comme vn iambon.

25. *Tourtes en ragouſt.*

On les peut manger en tout temps; l'on en fait quelque liaison, & on s'en sert aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choses.

26. *Baignets de pommes.*

Vous trouuerés cét article, & les quatre qui suiuent aux discours des iours gras, & de la façon des œufs, ayez recours à la Table.

TABLE

Table de ce qui ſe peut trouuer dans les iardins, dont on ſe peut ayder au beſoin; & ſeruir aux Entrées & Entre-mets des iours maigres, & autres iours de charnage ou de Careſme.

Cheruis,	1
Bouillie de fleur de Bled,	2
Oubelon,	3
Laittuës,	4
Citrouilles de toutes ſortes,	5
Panets,	6
Sercifis,	7
Carottes,	8
Bette-raues,	9
Toupinambours,	10
Concombres de toutes ſortes,	11
Nauets,	12
Pommes fricaſſées,	11
Carottes rouges,	14
Aſperges fricaſſées,	15
Cicorée blanche,	16
Cardes de poirée,	17

Cardes d'artichaux. 18
Pois pesſez, 19
Truffes d'Entrée, 20

Methode pour appreſter le contenu en la Table precedente.

1. *Cheruis.*

Faites les boüillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux eſtant frits, ſeruez.

Autre façon.

Pour le charnage, faites vne paſte aſſés liquide auec des œufs, peu de ſel, & peu de farine ; pour la rendre plus delicate, meſlés y du fromage à petits choux trempez dedans vos cheruis, faites les frire, & ſeruez.

Autre façon.

Pour les frire en Careſme, detrempés voſtre farine auec peu de laict ou verius & peu de ſel : moüillés vos cheruis dans cét appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour eſtre meilleurs. Si vous voulés garniſſés les de perſil frit, pour lequel frire, vous le jettez dans voſtre

four bien chaude, bien net, & bien ſec, auſſi toſt ſortés le & le mettés deuant le feu, en ſorte qu'il ſoit bien verd. Serués vos cheruis, le perſil autour.

2. *Bouillie de fleur de bled.*

Elle ſe fait de meſme que celle de fleur de riz, & veulent cuire autant l'vne que l'autre. Pour les faire, delayés les auec fort peu de laict & ſel, mettés y hors le Careſme, iaunes d'œufs, peu de beurre, & du ſucre; laiſſés la cuire à loiſir, en ſorte qu'il ſe faſſe vn gratin, ſerués & ſucrés.

3. *Oubelon.*

Nettoyés le bien, & ne laiſſés que le verd, faites le bouillir vn bouillon dans de l'eau, puis l'égouttés & le mettés dans vn plat auec peu de beurre, vn filet de vinaigre, vn peu de voſtre meilleur bouillon, ſel & muſcade: faites le mitonner pour vous en ſeruir à garnir, ou à autre choſe.

4. *Laictuës.*

Pour en garnir toutes ſortes de potages, ſoit de poulets, de pigeons, de purée, d'herbes, ou de ſanté, faites les bien blanchir, & les laués: mettés les mitonner dans vn pot auec du meilleur de vos

boüillons. Aux iours gras assaisonnez les de gras ; aux iours maigres, mettez y du beurre, & lors qu'elles seront recuites, fendez les par la moitié, en garnissez vos potages, & seruez.

5. *Citrouille.*

Découpez la fort deliée, & la fricassez auec du beurre ; estant bien colorée, faites la mitonner entre deux plats auec vn oygnon ou vne siboule picquée de cloux sel, poivre & verjus de grain, si vous en auez. Estant cuite, seruez.

Autre façon.

Vous la pouuez mettre auec de la cresme.

Autre façon.

Coupez-là par gros morceaux & la faites boüillir dans vn pot auec de l'eau, estant bien cuite ostez l'eau, passez vostre citroüille & fricassez auec du beurre, & vn oygnon aché bien menu ; assaisonnez la d'vn filet de verjus, de muscade, & seruez.

Autre facon.

Estant passée comme dessus, mettez-la auec du beurre bien frais, & le faites fondre auec citroüille, sucre & amende, mettez vostre appareil dans vne abbaisse

de paſte fine, en façon de tourte, & la faites cuire. Eſtant cuite ſucrez là, & uez.

Beaucoup de perſonnes y veulent du poiure; mettez y fort peu de ſel, & la pouuez garnir d'eſcorce de citron confite couppée par tranches.

6. Panets.

Couppez en les filets, lauez les bien & les faites cuire, eſtans cuits pelez les & les coupez comme vous voudrez. Mettez les dans vn plat auec beurre bien frais, ſel, muſcade, & vne goutte de boüillon, ou vn filet de vinaigre ou de verius, faites mitonner le tout enſemble, & le remuez bien. Ce faiſant vous trouuerez voſtre ſauce liée, puis ſeruez.

Autre façon.

Faites les cuire de meſme ſorte que les cheruis cy-deuant article 1. & les ſerués auec ius d'orange ou verjus, & vn peu de ſel.

7. Serſifis.

Faites les cuire comme les panets. Eſtant cuits, faites la ſauce de meſme, & ſeruez.

Vous les pouuez ſeruir frits.

8. *Carottes.*

Nettoyés les & faites cuire: eſtant cuittes, pelés les, & les couppés par ruelles fort deliées, fricaſſés les auec du beurre frais, vn oygnon aché, ſel, poiure & vinaigre, puis ſeruës.

9. *Betteraues.*

Eſtant bien nettes & bien cuites dans de l'eau, ou dans la braiſe, pelés les & coupés par ruelles, fricaſſés les auec vn oygnon aché, bien aſſaiſonnées d'vn filet de vinaigre, & de bon beurre frais; eſtant bien fricaſſées, ſeruës.

Autre façon.

Eſtant cuites, coupés les de meſme ſorte, & mettés les auec de l'huile, vinaigre, & ſel, puis ſeruës.

10. *Taupinambours.*

Faites les cuire dans la braiſe: eſtant bien cuits, pelés les & coupés par ruelles; fricaſſés les auec beurre bien frais; vn oygnon, ſel, poivre, vinaigre. Eſtant bien fricaſſés, ſeruës auec vn peu de muſcade.

11. *Concombres.*

Pelés les, & les coupés par ruelles, fricaſſés les auec du beurre bien frais: eſtant fricaſſés, mettez y vn oignon, ſel & poi-

ure, & les laiſſez bien mitonner ſur le rechaut, puis ſeruez auec jaunes d'œufs, ſi vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort ieunes & forts petits : faites les blanchir dans de l'eau fraiſche, & égouter ; puis les mettés dans vn pot auec du ſel, poivre & vinaigre. Couurés les bien, & n'y oubliés pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites les confire d'autre façon, & pour cét effet, coupés les fort deliés, puis les mettez auec oygnon, ſel, poivre, & vinaigre : eſtant bien confits égoutez les, & pour les ſeruir mettez y de l'huile, & les ſeruez en ſalade.

1. *Nauets.*

Ratiſſez les, les faites blanchir, & les mettez cuire auec de l'eau, du beurre, & du ſel. Eſtant cuits, mettez les dans vn plat auec du beurre bien frais: Vous y pouuez mettre de la moutarde, ſeruez auec muſcade.

13. *Pommes fricaſſées.*

Pelés les, les coupés par ruelles, & les fricaſſés auec du beurre bien frais. Eſtant fricaſſées ſerués, faiſant vn bouillon auec

vn peu de muſcade.

Autre façon.

Couppez les par la moitié, oſtez les pepins & tout ce qui eſt autour, ſeruez les ſous la peau, & les mettez dans vn plat auec du beurre, du ſuccre, de l'eau, & vn peu de canelle, faites les cuire ainſi, eſtant cuites ſeruez les ſuccrées.

14. *Carottes rouges.*

Elles ſe preparent de meſme façon que les blanches.

15. *Aſperges fricaſſées.*

Rompez les par petits morceaux, puis les lauez bien, eſtant égouttées, fricaſſez les auec du beurre bien frais, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, & perſil aché; eſtant fricaſſées, mettez les mittonner ſur le rechaut auec vn oygnon picqué de clou & vne goutte de boüillon, puis ſeruez auec muſcade.

Vous y pouuez auſſi mettre de la creſme ſi vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites la bien blanchir dans l'eau, & la mettez égoutter, puis la liez, & la mettez cuire dans vn pot auec de l'eau, du beurre & du ſel, eſtant bien cuitte, tirez la & la faites de rechef égoutter, apres quoy

vous la mettrez mittonner sur le rechaut auec du beurre, sel, muscade, & vn filet de vinaigre: lors que vous serez prest de seruir, faites y vne sauce liée, & seruez.

Autre façon.

Estant blanchie, preparez là en salade auec sel, vinaigre, & sucre, puis seruez.

17. *Cardes de poirée.*

Ostez les filets, & les faites blanchir dans l'eau fraische, puis les mettez cuire dans vn pot ou dans vne chaudiere auec de l'eau, du beurre, vne crouste de pain, & du sel. Estant bien cuites tirez les, & les laissez mittonner dans vn plat auec du beurre iusques à ce que vous en ayez affaire: & alors faites les chauffer & les appropriez sur vne assiette, puis faites vne sauce liée auec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, & de la muscade, puis seruez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les plus blanches, en ostez les filets, puis les faites blanchir: estant blanchies, mettés les cuire auec du sel & de l'eau, vn morceau de beurre, & vne crouste de pain: estant bien cuites, garnissés vostre plat, faites y vne sauce blanche, & serués.

19. *Pois passez.*

Faites tremper vos pois, laués les bien, & les faites cuire dans l'eau chaude, & les rempliſſés. Eſtant cuits broyés les & les paſſés par vne paſſoire : prenés de la purée la plus eſpaiſſe, & la faites mitonner ſur le rechaut auec du beurre, du ſel, & vn oygnon entier picqué de clou, puis ſerués.

Vous pouués ſeruir & fricaſſer des pois entiers auec beurre bien frais, ſel, oygnon aché, poivre & vinaigre. En Careſme garniſſés de harans.

20. *Trufles d'entrée.*

Nettoyés les bien, pelés les, & fricaſſéz auec du beurre bien frais, vn oygnon picqué de cloux, peu de perſil aché, & vne goutte de bouïllon : faites les mitonner entre deux plats, & la ſauce eſtant vn peu liée, ſerués.

Table pour la Patiſſerie de poiſſon, à manger chaud, contenant les paſtez & tourtes.

Paſté de ſaumon, 1
Paſté de truitte, 2

Paſté de becare, 3
Paſté de carpe, 4
Paſté d'eſturgeon, 5
Paſté de barbuë, 6
Paſté de turboſt, 7
Paſté de truitte, 8
Paſté de plies, 9
Paſté d'anguilles, 10
Paſté de moruë fraiſche, 11
Paſté de carpe deſoſſée, 12
Paſté à la Cardinale, 13
Paſté de limandes, 14
Paſté de grenoſt, 15
Paſté de ſolles, 16
Paſté de ſolles moitié frittes, 17
Paſté dreſſé de hachis d'anguille, 18
Tourte de limandes, 19
Tourte d'huiſtres fraiches, 20
Tourte de foye de lottes, 21
Tourte de laictances de carpes, 22
Tourte de lottes, 23
Tourte de carpes, 24
Tourte d'eſcreuiſſes, 25
Tourte de grenouilles, 26
Tourte de tanches, 27
Tourte de beurre, 28
Tourte d'eſpinars, 29
Tourte de melon, 30

Tourte de pistaches, 31
Tourte d'amendes, 32
Tourte de citrouille, 33
Tourte de poires, 34
Tourte de cresme, 35
Tourte de pommes, 36
Tourte de franchipanne, 37
Tourte de blancs d'œufs, 38
Tourte de iaunes d'œufs, 39
Tourte de massepin, 40

Instruction pour appreſter la Patiſſerie de Poiſſon, cy-deuant deduite par Table.

Auant que de paſſer ourre à vous diſcourir des moyens de l'appreſter, d'autant qu'il y ſera parlé ſouuent de differentes ſortes de paſte, i'ay iugé à propos de vous donner quelque petit enſeignement pour la dreſſer.

Pour cét effet, vous ſçaurez que la paſte feuilletée ſe fait prenant quatre liures de fleur, détrempée auec de l'eau & du ſel, fort douce neantmoins: eſtant vn peu repoſée vous l'eſtendez auec la quantité

de deux liures de beurre: joignez les ensemble, & laissez la troisiesme partie de vostre paste vuide pour la ployer en trois, & vostre beurre estant fermé, vous estendez encore vostre paste bien carrée pour la ployer en quatre. Cela fait; vous faites encore trois autres tours de mesme, apres quoy, vous la posez en lieu frais pour vous en seruir lors que vous en aurez affaire; puis vous estendez vostre paste à proportion du pasté ou de la tourte que vous voulez faire, & remarquez que cette paste est plus mal aisée à nourrir que pas vne autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paste fine se fait de quatre liures de fleur, & vne liure & demie que vous delayez bien fort ensemble auec du sel; apres quoy vous la laissez reposer iusques à ce que vous en ayez affaire, & en faites pastez ou tourtes.

La paste d'eau chaude se fait de mesme, horsmis que vous faites chauffer l'eau & le beurre: estant faite laissez la reposer plus que l'autre, & la maniez fort peu de peur quelle ne se brusle; faites en pasté ou tourte.

La paste bise se fait de farine de seigle

auec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouuez mettre ſi vous voulés du ſel & du poivre : eſtant bien forte & repoſée faites en vn paſté de venaiſon.

Toutes ſortes de paſté gras ou maigres qui ſe mangent chauds, s'aſſaiſonnent de meſme façon, ſuiuant les ſortes de viandes. Vous y pouués mettre meſme garniture de iardin, comme champignons, truffles, aſperges, iaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, piſtaches.

Aux paſtés de chair, outre les garnitures de iardin, vous y faites entrer riz de veau, roignons, creſtes, &c.

Les paſtés de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent eſtre au four que deux heures & demie. Ceux de poiſſon, gros ou petit, de meſme grandeur, autant.

Il y a de la difference au paſté de levraut, lequel quoy qu'il s'aſſaiſonne de meſme, ne veut eſtre au four que deux heures, ſoit qu'il ſoit en paſte feuilletée ou autre. Il ſe ſert chaud & deſcouuert.

Les paſtez que vous voulez garder il faut qu'ils ſoient de plus haut gouſt que ceux que vous faites pour manger chauds. Si vous les faites porter loing, il faut que la paſte ſoit vn peu biſe : & ſi elle eſt fine,

il faut faire vn panier exprés pour les porter.

Vous lardés vos paſtés maigres auec anguilles ou carpes bien aſſaiſonnées de poivre, ſel, vinaigre, clou battu, faites voſtre paſte fine ou autrement, & aſſaiſonnés voſtre paſté de clou, ſel, poiure, fines herbes, & vne chalotte; eſtant fait. dorés le en charnage d'vn jaune d'œuf, en Careſme d'œufs de brochet delayés dans de l'eau, & le mettés au four, peu apres le percés.

Apres ce mot d'aduis, qui n'eſt pas inutile, comme ie croy, venons au détail des façons depaſtiſſeries qui ſe ſeruent chauds aux iours gras ou maigres.

1. *Paſté de ſaumon.*

Voſtre poiſſon eſtant habillé, lardés le d'anguille ou carpe, aſſaiſonné de poiure, ſel, & clou battu, puis le mettés ſur la paſte, & par deſſus vne feuille de laurier, & bon beurre frais ou lard battu, ſelon le iour que vous voulés vous en ſeruir: arroſés le de lard auec vn filet de vinaigre, & le fermés à la forme du poiſſon: eſtant cuit, ſerués le chaud ou froid.

2. *Paſté de truittes.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme.

3. *Paſté de Becare.*

Il ſe fait de meſme.

4. *Paſté de carpe.*

Il ſe fait de meſme.

5. *Paſtè d'eſturgeons.*

Auſſi de meſme.

6. *Paſtè de barbuë.*

Habillez voſtre barbuë, & la cizelés par deſſus: Si vous voulez, lardés la d'anguille bien aſſaiſonnée, puis dreſſés voſtre paſte à la grandeur de voſtre barbuë, & la mettez dedans bien aſſaiſonnée de ſel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morilles, peu de perſil paſſé auec du beurre frais, mouſſerons, cus d'artichaux, ou aſperges rompuës, & bon beurre frais, le couurés à iour; & ſi vous voulés enioliués le de quelques façons: faites le cuire, eſtant cuit & bien nourry ſerués le auec vne ſauce faite de verjus de grain & jaunes d'œufs.

7. *Paſtè de turboſts.*

Il ſe fait de meſme façon.

8. *Paſté de truitte.*

De meſme.

9. *Paſté de plie.*

Auſſi de meſme.

10. *Paſté*

10. *Paſté d'anguilles.*

Habillés les, coupez les par ruelles, & les aſſaiſonnez : dreſſez voſtre paſté, & l'empliſſez d'anguilles, de jaunes d'œufs durs, champignons, truffes, ſi vous en auez, cus d'artichaux, & bon beurre frais. Seruez le découuert auec vne ſauce blanche compoſée de jaunes d'œufs délayez dans du verius : de peur qu'il ne s'abatte : liez-le auec du papier beurré & vn filet ; eſtant cuit oſtez le papier.

11. *Paſté de moruë fraiſche.*

Faites le comme celuy de barbuë, & le ſeruez chaud.

12. *Paſté de carpe deſoſſée.*

Farciſſez la de meſme façon que pour vne entrée, & dreſſez voſtre paſte, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez : faites le cuire couuert ; ayant cuit deux heures, ſeruez le deſcouuert auec vne ſauce blanche.

Autre façon.

Coupez voſtre carpe par morceaux, & la mettez en paſte dreſſée & aſſaiſonnée de ce que vous aurez ; faites cuire voſtre paſté, & le ſeruez deſcouuert auec vne ſauce blanche.

13. *Paſté à la Cardinale.*

Prenés chairs de carpe & d'anguille, les achés bien auec du beurre, & les aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes, & peu de champignons, puis dreſſés vos paſtés les plus petits que vous pourrés, empliſſés les, couurés, dorés, & faites cuire, puis ſerués.

14. *Paſté de limandes.*

Eſtant habillées, cizelés les, & mettés dans voſtre abaiſſe, & aſſaiſonnés de ſel, poivre, clou battu, champignons paſſés par la poëſle auec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurés, couvrés le, faites cuire, & le bandés de papier beurré. Eſtant cuit ſerués auec vne ſauce blanche, muſcade, vne chalotte, jus & tranches de citron ou d'orange.

15. *Paſté de grenoſt.*

Eſtant habillé, cizelés le, & le mettés dans voſtre abaiſſe aſſaiſonné de ſel, poivre, beurre frais, champignons, truffes, mouſſerons, morilles, perſil paſſé, & cus d'artichaux. Le paſté dreſsé, couuert & bandé de papier beurré, faites le cuire, eſtant cuit, ſerués le deſcouuert auec vne ſauce blanche, ou quelque autre liaiſon que vous aurés.

16. *Paſté de ſolles.*

Il ſe fait de meſme que celuy de barbuë, d'autant qu'il eſt d'vne meſme eſpece de chair. Il ſe mange chaud.

17. *Paſté de ſolles moitié frittes.*

Paſſés les à moitié par la poëſle auec du beurre, leuez l'arreſte, & le farciſſez de tout ce que vous voudrés, comme champignons, capres, trufles, mouſſerons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout paſſé par la poëſle auec perſil & ſiboules achées bien menuës: mettez les en paſte dreſſée, ou dans vne abaiſſe fueilletée, que vous mettrés dans vne tourtiere, & par deſſus, le reſte de voſtre farce en guiſe de garniture, auec jaunes d'œufs & beurre bien frais: Couurez voſtre paſté, & le percés quelque temps apres qu'il ſera au four. Eſtant cuit ſeruez le auec telle ſauce que vous voudrez.

18. *Paſté dreſſé de achis d'anguille.*

Il ſe fait de meſme que celuy de carpe, à la reſerue que la chair d'anguille eſtant plus graſſe que celle de carpe, il ne la faut délayer auec beurre comme celle de carpe; ſeulement meſlez les enſemble & les aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, & peu de fines herbes, puis en faites vn lict: Et

deſſus celuy-cy vous metterez champignons, morilles, truffles, & peu de perſil aché paſſé dans la poëſle auec du beurre, & audeſſus de tout cela le reſte de voſtre achis, puis fermez voſtre paſté & le faites cuire, eſtant cuit ſeruez le auec vne ſauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle ſe fait de meſme que le paſté de limandes, dont vous auez l'inſtruction cy-deuant, article 14.

20. *Tourte d'huiſtres fraiſches.*

Vos huiſtres eſtant nettoyées & blanchies dans l'eau chaude, paſſez les par la poëſle auec beurre bien frais, perſil, & ſiboules achées, & champignons, le tout bien aſſaiſonné : mettez le tout dans vne abaiſſe de telle paſte que vous voudrez, & garniſſez de jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, aſperges rompuës, le tout bien paſſé, couurez voſtre tourte & la faite cuire. Eſtant cuite ſeruez auec bonne ſauce, que vous ferez paſſant par la poëſle auec du beurre, deux ou trois ſiboules entieres, ſel poivre, vn filet de verius ou de vinaigre, puis eſtont rouſſe meſlés y deux jaunes d'œufs bien délayez auec verius, oſtez la ſiboule, &

mettez voſtre ſaulce boüillante dans voſtre tourte auec vn peu de muſcade, puis la remuez tant ſoit peu, & ſeruez deſcouuerte.

21. *Tourte de foye de lottes.*

Eſtant fort peu blanchy dans l'eau chaude, bien net & eſſuyé, mettez le dans vos abaiſſes, puis paſſez mouſſerons, morilles, trufles, aſperges rompuës, peu de perſil aché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & iaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & à telle proportion que voſtre tourte ne puiſſe changer ſon nom, & que la garniture n'excede le principal, faite la cuire, eſtant cuite ſeruez.

22. *Tourte de laictance de carpes.*

Elle ſe fait de meſme que celle de lottes cy-deſſous article ſuiuant, auec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lote.*

Faites la bien blanchir auec de l'eau aſſez chaude pour en oſter le limon, iuſques à ce qu'elle ſoit blanche, puis coupez la par ruelles iuſqu'à moitié la teſte mettez la dans vne abaiſſe auec ſel, poivre, clou battu, capres, champignons, iaunes d'œufs durs, cus d'artichaux perſil, fiboules bien achées, & par deſſus

beurre bien frais, fermés la d'vne abaisse de paste fueilletée si vous en aués. Estant cuite, serués la découuerte auec vne sauce blanche, & garnie de son dessus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpe.*

Elle se fait & assaisonne de mesme que celle de lotte, cy-deuant article immediatement precedent, hormis qu'il ne faut l'eschauder, mais bien l'escalier.

25. *Tourte d'ecreuisses.*

Faites les cuire auec sel, poivre & fort peu de vinaigre, ostés leur les pieds & le derriere, puis les habillés & les passés par la poësle auec beurre bien frais, champignons & tout ce que vous aués à y mettre, sans oublier du persil aché: assaisonnés bien le tout & le mettés en telle paste que vous voudrés, fine ou fueilletée: Estant cuite, serués la auec vne sauce rouge, que vous ferés si vous pilés des ossemens d'escreuisses, & apres les auoir passés dans vn linge, meslés les auec quelques boüillons, quelques jaunes d'œufs, vn filet de verjus & peu de muscade; mettés cette sauce dans vostre tourte sortant du four & preste à seruir, puis la serués découuerte.

26. Tourte de grenouilles.

Coupés en ſes groſſes cuiſſes, & les paſſés par la poëſle auec bon beurre bien frais, champignons, perſil, artichaux cuits, coupés, & capres, le tout bien aſſaiſonné, mettés le dans vne abaiſſe fine ou fueilletée & le faites cuire. Eſtant cuit, ſerués deſcouuert auec vne ſauce blanche.

27. Tourte de tanches.

Eſchaudés les & les faites deuenir blanches, puis les habillés & coupés par ruelles, mettés les dans voſtre abaiſſe de tourte ou de paſté, dreſſés les, & garniſſés de tout ce que vous aurés, comme beurre bien frais, capres & perſil aché, faites les cuire. Eſtant cuites, ſerués auec ſauce blanche, & peu de muſcade.

28. Tourte de beurre.

Faites fondre vn morceau de beurre, eſtant fondu, mettés y du ſucre & des amendes pilées, auec vn peu de creſme ou de laict delayé auec de la farine cuite, puis foncés vne abaiſſe de paſte fine ou fueilletée, mettés y voſtre appareil, la bordés, la faites cuire, & la ſerués ſucrée, & auec de l'eau de ſenteur, ſi vous en aués.

29. *Tourte d'espinars.*

Prenez des fueilles d'espinars, nettoyez les & faites blanchir. Estant blanchies, faites les égouter, & les achez bien menuës : estant achées délayez les auec du beurre fondu, du sel, du sucre, & le poids d'vn macaron d'amandes pilées, puis mettez le tout dans vostre abaisse, & la faites cuire; estant cuite, seruez-la sucrée, & si vous voulez garnie autour du plat d'écorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez vostre melon, & le pilez dans vn mortier : faites fondre du beurre & le mettez auec du sucre, vn brin de poivre, du sel, & vn macaron, meslez le tout ensẽble, & garnissez vostre abaisse, faites la cuire, & seruez sucrée.

31. *Tourte de pistaches.*

Vos pistaches estant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent arrosés les auec eau de fleurs d'orange ou autres de senteur : faites fondre autant de beurre que de pistaches, & prenez autant de sucre, peu de sel & de mie de pain blanc passé, ou vne goute de laict : puis le tout estant bien delayé ensemble mettez le dans vne abaisse de paste bien fine,

la tourte & l'abbaiſſe fort deliée: faites la cuire, ſucrez la, & la ſeruez chaude, & l'arroſez de telle eau de ſenteur que vous voudrez.

32. *Tourte d'amandes.*

Elle ſe fait de meſme ſorte, hormis que pour l'arroſer vous y mettez du laict au lieu de l'eau de ſenteurs.

33. *Tourte de citrouille.*

Faites la boüillir auec de bon laict, la paſſez dans vne paſſoire fort eſpaiſſe, puis la meſlez auec ſucre, beurre, peu de ſel, & ſi vous voulez vn peu d'amandes pilées, que le tout ſoit fort delié: mettez le dans voſtre abbaiſſe, & la faites cuire: eſtant cuite, arroſez la de ſucre, & ſeruez.

34. *Tourte de poires.*

Pelés vos poires, & les coupés fort deliées, faites les cuire auec eau & ſucre. Eſtant bien cuites, mettés y peu de beurre bien frais, battez le tout enſemble, & le mettez dans voſtre abaiſſe fort deliée, bandez-la ſi vous voulez, & la faites cuire: eſtant cuite arroſez-la d'eau de ſenteurs, la ſucrez & ſeruez.

35. *Tourte de creſme.*

Prenez de la creſme bien fraiche, & la

delayés auec vn peu d'amendes battuës, du ſucre, & vn peu de boüillie faite auec du laict, & bien cuite ; faites bouïllir le tout enſemble vn bouïllon, & lors que tout cét appareil ſera froid, mettés le dans voſtre abaiſſe, & faites la cuire. Eſtant cuite, ſucrés la bien, & ſi vous voulés la muſqués, & ſeruës.

36. *Tourte de pommes.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme ſorte que celle de poires art. 34.

37. *Tourte de franchipanne.*

Prenés de la plus belle fleur que vous pourrés trouuer, & la détrempés auec des blancs d'œufs ; au meſme inſtant prenés la douzieſme partie de voſtre paſte, & l'eſtendés iuſques à ce que vous voyés le jour au trauers ; beurrés voſtre aſſiette ou tourtiere, eſtendés cette premiere abaiſſe, la foncés, puis la beurrés par deſſus, & en faites de meſme iuſques au nombre de ſix ; puis mettés telle creſme que vous voudrés, & faites le deſſus de meſme que le deſſous, iuſques au nombre de ſix abbaiſſes ; faites cuire voſtre tourte à loiſir, eſtant cuite arroſés la d'eau de fleurs, ſucrés la bien, & ſeruez.

Prenés garde à mettre voſtre paſte en

œuure si toſt qu'elle eſt faite, parce qu'elle ſe ſeiche, plutoſt que vous ne penſez, & eſtant ſeiche elle eſt hors de ſeruice, d'autant qu'il faut que vos abbaiſſes ſoient deliées comme toile d'arraignée, c'eſt pourquoy pour bien faire choiſiſſez vn lieu frais.

38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Apres qu'ils ſont bien battus, aſſaiſonnés de ſel & de ſucre, faites fondre du beurre frais auec du laict, meſlès le tout enſemble, puis mettez voſtre appareil dans voſtre abbaiſſe de paſte fine, faites la cuire, eſtant cuite ſeruez la chaude & ſucrée.

39. *Tourte de iaune d'œufs.*

Delayés cinq jaunes d'œufs auec du beure, ſucre, deux macarons, peu de ſel & laict, en formés voſtre tourte, & la faites cuire, eſtant cuite ſeruez la ſuctée, auec écorce de citron fort deliée par deſſus.

40. *Tourte de maſſepin.*

Pour la faire remplie, glacée & large; comme vne aſſiette, prenez vne demie liure d'amandes & vn quarteron de ſucre battez vos amandes & y mettez du ſucre; eſtendés voſtre paſte, la dreſsés aſsés bas & la faires cuire ſur vne aſſiette creuſe à petit feu, faites vne creſme de laict dont vous trouuerés la façon cy-apres, empliſ-

ſez en ceſte paſte enuiron l'eſpaiſſeur d'vn demy doigt, la faites cuire, & paſſez la paiſle du feu par deſſus : mettez ceriſes ou fraiſes, framboiſes ou groſeilles, ou verjus, ou abricots confits pardeſſus, peu plus de là moitié. Eſtant pleine remettez-la au four, & faites vne glace auec la moitié d'vn blanc d'œuf, & ſix fois autant de ſucre, bien batus enſemble. Eſtant preſt à ſeruir jettez le pardeſſus voſtre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis ſeruez ſur l'aſſiette.

Pour faire la creſme dont eſt fait mention cy-deſſus, delayez fort peu de farine auec vne chopine de laict, faites la bien cuire, & fort claire : mettez y en ſuite peu de beurre, quatre iaunes d'œufs, & deux blancs bien battus, tournez bien le tout ſur le feu, & y meſlez fort peu de ſel & de ſucre enuiron la moitié d'autant que vous aurez de creſme. Pour la faire verte mettez y des piſtaches battuës, ou de la rapelure d'écorce de citron confite.

Vous pouuez ſeruir voſtre tourte glacée ſans confitures, & au fruict comme à l'entre-mets.

Table de plusieurs sortes de racines, herbes, & autres choses propres à confire, pour garder dans le mesnage de maison, ou de cabaret.

Beurre fondu,	1
Artichaux,	2
Concombres,	3
Pourpier,	4
Laituës,	5
Trufles,	6
Bette-rauë,	7
Asperges,	8
Pois verts,	9
Chicorée,	10
Champignons,	11
Choux,	12
Solles,	13
Huistres,	14
Crestes sallées,	15

Maniere de confire toutes ces ſortes, pour les rendre de garde.

1. *Beurre fondu.*

Quand il eſt à bon prix vous en pouués achepter quantité, & le faire fondre pour vous en ſeruir au beſoin. Pour ce faire mettés le dans vne poëſle, le faites fondre à loiſir, iuſques à ce que la creſme aille au fonds, & qu'il deuienne clair au deſſus: empottez le, & eſtant froid gardez le pour vous en ſeruir.

2. *Artichaux.*

Coupez leur le foing, & ce qui eſt trop dur tout autour (cela s'appelle artichaux en cus) mettez les tremper dans de l'eau fraiſche pour blanchir, les faites égouter & les eſſuyer: apres quoy vous les mettrez dans vn pot auec ſel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque fueille de laurier: couurez les bien & les gardés iuſques à ce que vous en ayés affaire, & alors faites les deſſaller dans de l'eau tiede, faites les cuire: eſtant deſſallés auec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graiſſe. Eſtant cuits ſerués les auec

vne ſauce blanche ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez les fort petits, faites les blanchir dãs de l'eau fraiſche, & les picquez de clou puis les mettez dans vn pot auec ſel, poivre, vinaigre, & fueilles de laurier; couurez les ſi bien qu'il n'y entre point d'air, & le ſeruez en ſalade.

4. *Pourpier*

Il ſe fait de meſme que le concombre, & vous les pouuez ſeruir enſemble.

5. *Laictuës.*

Choiſiſſez les plus pommé, en oſtez les grandes fueilles, faites les blanchir dans de l'eau fraiche, & égouter. Eſtant eſgoutteez, picquez les de clou, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, vinaigre, & fueilles de laurier, couurez les bien, & lors que vous les voudrez ſeruir faites les deſſaller, puis apres cuire, & vous en ſeruez en garnisure, ou en ſallade.

6. *Truſles.*

Faites les boüillir auec de bon gros vin, ſel, poivre, & clou, puir les tirez & les emportez auec ſel, poivre, vinaigre, clous, & quelques fueilles de laurier, & les couurez bien: Lors que vous voudrez vous en ſeruir, faites les deſſal-

ler & cuire auec du vin, & les ſeruez dans vne ſeruiette ployée.

7. *Beste-raues.*

L'auez les bien nettes, & les faites cuire : eſtant bien cuites, pelez les, & les mettez dans vn pot auec ſel, poivre, & vinaigre, pour vous en ſeruir quand vous voudrez.

8. *Aſperges.*

Pour les garder, mettés les dans vn pot auec du beurre fondu, vinaigre, ſel, poivre & cloux ; couurés les bien, & pour vous en ſeruir faites les deſſaller ; eſtant deſſallées, faites les cuire dans de l'eau chaude : eſtant cuites, ſerués les auec vne ſauce blanche, ou pour garnir potages, ou en ſalade, ou en patiſſerie.

9. *Pois verts.*

Prenés les ſortant de la coſſe, paſſés les auec du beurre, & les aſſaiſonnés comme ſi vous les vouliés manger à l'heure meſme, mais ne les fricaſſés pas tant : mettés les en ſuitte dans vn pot de terre, les aſſaiſonnés derechef, & les couurés bien : mettez les dans vn lieu frais, & lors que vous voudrez vous en ſeruir, faites les deſſaller, & les paſſez par la poëſle comme auparauant.

Chicorée

10. *Chicorée.*

Faites la blanchir liée, dans du ſable: lors que vous croyrez qu'elle ſe puiſſe garder, nettoyez la bien & la mettez dans vn pot auec ſel, poivre, peu de vinaigre & romarain. Lors que vous en aurez affaire, faites la deſſaller pour ſeruir en ſalade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

11. *Champignons.*

Choiſiſſez les plus fermes & les plus rouges qui ſe trouuent, fricaſſez les entiers auec du beurre, comme pour manger preſentement. Eſtans fricaſſez & bien aſſaiſonnez, mettez les dans vn pot auec plus d'aſſaiſonnement, du beurre, & vn filet de vinaigre, iuſques à ce qu'ils trempent, couurez-les en ſorte qu'il n'y ait point d'air: pour vous en ſeruir faites les tremper dans pluſieurs eaux tiedes, puis apres les fricaſſez comme s'ils ſortoient de terre.

Autre façon.

Prenez les plus grands & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & eſgoutter. Apres cela marinez les auec vinaigre, ſel, poivre, & écorce de citron ou d'orange. Eſtans marinez

quelque temps, sortés les, & les faites frire auec du beurre affiné & peu de farine. Estans frits, mettés les dans vne autre marinade, si vous les voulés garder long temps.

Vous les pouués faire seruir à garnir ou en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenés les plus pommés & les inciſés en quatre du costé de la queuë, puis les faites blanchir dans l'eau fraiſche & eſſuyer: mettés les dans vn salloir ou dans vn pot auec du sel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier, ou vn peu de romarin. Vous les pouués picquer de clou, & lors que vous voudrés vous en seruir, faites les dessaller dans de l'eau tiede, pour les mettre au potage, & non en salade. Estant cuits, serués.

13. *Solles.*

Prenés les bien fraiſches, & les faites nettoyer, Si elles sont groſſes, vous les cizelés par dessus, & les farinés apres les auoir eſsuyées. Apres quoy faites les frire à moitié auec du beurre ou de l'huile, & les mettés proprement dans vn pot, auec sel, poivre, clou battu, eſcorce d'orange ou de citron, & vinaigre: couurés

les bien, & pour vous en ſeruir, ſortés les du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Eſtans peſſallées, faites les frire auec du beurre, ou de l'huile pour ceux qui l'ayment: N'oubliés pas de les bien fariner, & ſerués les auec oranges ou citrons, ou ſi vous voulés, apres les auoir laiſsées par la poëſle, ouurés l'arreſte, & les mettés en ragouſt; pour quoy faire mettés dedans des capres, anchois, champignons, truffles, & tout ce que vous pourrés auoir, puis les faites mitonner, & ſerués auec ſauce liée, & auec vn jus de citron ou d'orange.

14. *Huiſtres.*

Sortés les de la coquille & les faites blanchir, ou comme elles ſont ſortant du panier, mettés les dans vn pot, & les aſſaiſonnés de ſel, poivre, clou battu, & quelque feuille de laurier: couurés-les bien, ou ſi vous voulés vous les pouués enfoncer dans vn baril. Lors que vous voudrés vous en ſeruir faites les deſſaller dedans l'eau tiede. Eſtans deſſallées, vous en pouués garnir, ou faire des baignets, ou fricaſſer.

15. *Creſtes ſallées.*

Il leur faut bien oſter le ſang, & les met-

tre dans vn pot auec ſel fondu, poivre, clou, vn filet de vinaigre, & quelque feuille de laurier: couurés les bien, & les mettés en vn lieu qui ne ſoit ny froid ny chaud. Lors que vous voudrés vous en ſeruir, prenés en ce qu'il vous en faut, les mettés deſſaller dans de l'eau tiede, & les changés fort ſouuent. Eſtant bien deſſallées faites boüillir de l'eau & les eſchaudés: eſtant bien nettes faites les cuire auec du bouïllon ou de l'eau, eſtant preſque cuites mettés y vn bouquet, du beurre ou du lard, & vne tranche de citron: Eſtant bien cuites, ſerués vous en pour garnir, tout ce que vous voudrés.

Autre Table de choſes à ſaller & garder, particulierement pour vn Paſtiſſier.

Cardes d'artichaux, 1
Palets de bœuf, 2
Langues de mouton, 3
Poulets marinez, 4
Roignons de belier, 5
Pigeonneaux, 6
Beurre ſalé, 7

Methode.

1. Cardes d'artichaux.

Choisissés les pieds les plus blancs, coupés les de longueur de demy pied, leur ostés bien les filets, les mettés tremper dans de l'eau fraische, & les changés deux ou trois fois: faites les blanchir & esgoutter, esuyés les, les mettés dans vn pot & les sallez: estant sallés faites fondre & affiner vne liure de beurre, & la jettés par-dessus, pour les serrer, & vous en seruir au besoin.

2. Palets de bœuf.

Sallés les sortans de la teste, & les serrés iusques à ce que vous en ayés affaire: alors faites les dessaller, estant dessallés faites les cuire, & ostés la peau de dessus & les barbillons, puis les decoupés par morceaux ou par tranches, les mettés en ragouſt, ou en garnisés tout ce que vous aurés besoin, mesme de la patisserie, à quoy ils vous peuuent beaucoup seruir.

Langues de mouton.

Estans tirées de la teste sallés les, lorque vous en aurés affaire, estans dessals

lées faites les cuire. Estant cuites, habillés les proprement, les fendés & les mettés sur le gril auec mie de pain & sel. Estans rosties, faites vne sauce auec verjus, vn filet de vinaigre, persil haché, chapeleure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mitonner, puis serués.

4. *Poulets marinez.*

Estans habillés, fendés les par la moitié, & les essuyés bien: farinés les, & les faites frire à moitié, puis les mettés dans vn pot auec sel, poivre, vinaigre, & fines herbes: couurés les iusques à ce que vous en ayés affaire, & alors faites les dessaller auec de l'eau fraische ou tiede, qui sera bien la meilleure. Estans dessallés, essuyés les & farinés, puis les faites frire. Estans frits serués: & si vous voulés qu'ils paroissent, faites y vne liaison auec des œufs & farine, les faites frire, & les mettés en sauce auec vn jus d'orange.

5. *Roignons de belier.*

Ostés leur la premiere robbe, & les découpés pardessus pour leur faire prendre sel, les mettés dans vn pot, & en lieu frais. Pour vous en seruir, faites les dessaller &

cuire, puis vous en ſeruez à tout ce que vous voudrez.

6. Pigeonneaux.

Apres les auoir bien applatis, eſſuyez les, les farinez & faites frire, puis les mettés dans vn pot auec vinaigre, poiure, clou, & fines herbes. Lors que vous voudrés vous en ſeruir, faites les deſſaller, & les mettés en ragouſt ou en potage, ou en paſte, ou pour les ſeruir marinez.

7. Beurre ſallé.

Lauës le bien en eau fraiſche & l'eſgouttés, puis le mettés dans vne terrine, & le peſtriſſés auec ſel blanc, clou de girofle, quelques feuilles de laurier, & anis pilé; ſi vous voulés. Apres quoy mettés le dans vn pot & le couurés bien auec papier ou parchemin, apres auoir oſté l'eau qui en ſort; mettés le à la caue & vous en ſeruës.

Methode instructiue pour faire en Caresme les boüillons de Poisson, de purée aux herbes, & d'amandes.

Bouillon de Poisson.

Faites vostre bouillon moitié eau, moitié purée; prenés des osemens de carpes, ou d'autre poison, auec vn oignon picqué de clou, vn bouquet, & du sel: faites bien cuire le tout ensemble auec mie de pain & du beurre, puis les passés, & vous en serués pour tel bouillon que vous voudrés, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui sont sans poisson.

Vous pouués vous en seruir au potage d'escreuisses, le faisant bouillir vn bouillon auec les coquilles de vos escreuisses pilées & passées par vn linge: parle moyen dequoy vostre bouillon deuiendra rouge, apres quoy que vous passerés le tout, l'assaisonnerés, le dresserés, & ferés mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui soit

bonne, faites tremper vos pois du iour au lendemain apres les auoir bien eſpluchés, puis les mettés cuire auec de l'eau de riuiere ou de fontaine, eſtant tiede. Eſtans preſque cuits tirés voſtre purée, & vous en ſerués à tout ce que vous voudrés.

Bouillon aux herbes.

Vous le trouuerés dans les potages des iours maigres, & comme il eſt commun, il n'eſt pas beſoin de le repeter.

Bouillon d'amandes.

Pelés bien vos amandes dans de l'eau bien chaude, & les pilés dans vn mortier: à meſure que vo⁹ les pilerés arroſés les d'eau fraiſche. Eſtant bien pilées mettés les auec du bouillon de poiſſon & mie de pain, puis faites bouillir le tout auec ſel, beurre, vn oygnon picqué, & vne eſcorce de citron, dont la peau de deſſus ſoit oſtée. Eſtant cuit paſsés le par vne eſtamine, & le mettés dans vn pot iuſques à ce que vous en ayés affaire.

Pour faire voſtre bouillon d'amandes au laict, pelés bien vos amandes, battés les, & en les battant de fois à autre arroſés les auec du laict. Eſtant bien pilées,

mettés les auec du laict bien frais, de la mie de pain, du sel, peu de clou & de canelle; faites bouillir le tout vn bouillon, & le passés apres par l'estamine; quand vous serés prest à seruir mettés le bouillir auec du sucre, & seruez.

Tous les potages de Careſme se font & assaisonnent comme ceux des iours maigres, horsmis que vous n'y mettés point d'œufs: mais aux vns vous y meslés de la purée, aux autres que vous voulés seruir blancs ou marbrés, vous mettés du bouillon d'amandes; faites les mitonner comme les autres, & les garnissés de mesme En suite de la Table il sera dit ausquels il faut mettre bouillon d'amandes, & ausquels de la purée.

Table des Potages *de Careſme.*

Potage d'eſcreuiſſes, 1
Potage d'achis de carpes, 2
Potage aux herbes, 3
Potage de tanches farcies aux nauets. 4
Potage à la Reyne, 5
Potage à la Princeſſe, 6

Potage de tortuës, 7
Potage de Champignons, 8
Potage de ſolles, 9
Potage d'eſperlans, 10
Potage d'aſperges; 11
Potage d'attreaux, 12
Potage de laictues, 13
Potage de choux au laict, 14
Potage de choux à la purée; 15
Potage de citrouille, 16
Potage de citrouille au laict, 17
Potage de nauets au bouillon blanc, 18
Potage de nauets frits, 19
Potage de purée, 20
Potage ſans beurre, 21
Potage de profiteolles, 22
Potage à l'oygnon, 23
Potage de moules, 24
Potage de grenouilles, 25
Potage de grenoſts, 26
Potage de ſaumon à la ſauce douce, 27
potage de ſon, 28
potage de grenouilles aux amandes, 29
potage d'oubelon, 30
potage de panets, 31
potage de poireaux au laict, 32
potage d'aſperges rompues, 33
potage de choux fleurs, 34

Potage de fidele, 35
Potage de riz, 36
Potage de talliadins, 37
Potage de macreuſe en ragouſt, 38
Potage de macreuſe aux nauets, 39
Potage de poireaux à la purée, 40
Potage de limandes, 41
Potage de rouget, 42
Potage de lentilles, 43

Diſcours des Potages de Careſme.

1. *Potage d'eſcreuiſſes.*

Serués le auec de la purée.

2. *Potage d'achis de carpes.*

Auec purée & amandes.

3. *Potage aux herbes.*

Auec fort peu de purée.

4. *Potage de tanches farcies aux nauets.*

Auec fleur fritte, & peu de purée.

5. *Potage à la Reyne.*

Auec du bouillon de carpes ou d'autre poiſſon, meſlé de purée & d'amandes.

6. *Potage à la Princeſſe.*

Il ſe fait de purée, que vous faites cuire auec des oſſemens de carpes.

7. *Potage de tortuës.*

Auec peu de purée.

8. *Potage de champignons.*

Auec purée.

9. *Potage de ſolles.*

Auec purée.

10. *Potage d'Eſperlans.*

Bon boüillon meſlé d'amendes.

11. *Potage d'aſperges.*

Purée & herbes.

12. *Potage d'artereaux.*

Tirez le du meilleur bouïllon.

13. *Potage de laictuës.*

Auec purée.

14. *Potage de choux au laict.*

Peu de peurée & force beurre.

14. *Potage de choux au pain frit.*

Peu de purée.

15. *Potage de choux à la purée.*

Mettez dans voſtre purée vn oygnon picqué de cloux, poivre & ſel, eſtant cuite ſerués la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit, que vous aurez fait cuire auec.

16. *Potage de citrouille.*

Faites bien cuire voſtre citrouille, en ſorte qu'elle ſoit plus liée qu'à l'ordinaire, puis fricaſſez vne ſiboule auec de

beurre, & la mettés dedans auec du sel, puis seruez poivrée.

17. *Potage de citrouille au laict.*

Estant bien cuite passez la par vne passoire, & n'y laissez tant de bouillon à cause du laict qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée auec laict & peu de beurre faites mitonner vostre pain, & seruez poivrée si vous voulez.

18. *Potage de nauets aux bouillon blanc.*

Ratissez vos nauets & les mettez dans vn pot auec de l'eau : estans bien cuits assaisonnez les de sel & d'vn bouquet. Lors que vous voudrez dresser, ostez les de dessus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remuez hors du feu sans plus l'y remettre : puis seruez auec peu de bouillon d'amandes par dessus.

19. *Potage de nauets frits.*

Ratissez les & les coupez en deux, ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Estant essuyez faites les frire, & les mettez cuire auec de l'eau, peu de poivre & vn oygnon picqué de clou : lors que vous voudrés dresser si vostre bouillon n'est lié, vous y pouués mettre peu de farine fritte auec vn filet de vinaigre, puis serués.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettés dans vn pot, puis passés de l'ozeille, du cerfueil, & peu de persil, auec du beurre, mettez le tout dans vn pot, faites le bien cuire, & l'assaisonnez bien, faites mitonner vostre potage, & le seruez de racines de persil cuites auec.

21. *Potage sans beurre.*

Il se fait de force d'herbes bien assaisonnées, & cuites auec vne crouste de pain, faites mitonner, & seruez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez le de plusieurs boüillons, puis ouurez des pains au nombre de six, que vous aurez fait faire exprés : faites vn trou par dessus, & en ostez la mie ; passez les auec du beurre, & les empliſſez de laictances de carpes, champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits auant que de les emplir. Estant pleins mettez les mitonner tout à loisir sur vostre potage, que vous garnirez de laictances, champignons, asperges rompuës, & seruez.

23. *Potage à l'oygnon.*

Il se fait de mesme sorte qu'hors le Careſme. Voyez aux potages maigres.

Il ſe fait auſſi de meſme ſorte ; hors le Careſme vous y pouuez mettre des œufs, & y pouuez mettre bouïllon d'amandes, ou de quelque ragouſt. Seruez le garny de moules.

25. *Potage de grenouille.*

Rompez les os, & les noüez, puis les faites blanchir & eſgoutter : mettez les dans vn plat iuſques à ce que vous ayez fait vn boüillon de purée : paſſez y peu de perſil haché auec du beurre ; ayant boüilly, mettés les dans voſtre boüillon, & auſſi toſt les tirez ; délayez peu de ſaffran, & les mettez dans voſtre pot : faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos grenoüilles, & ſeruez.

26. *Potage de grenoſts.*

Il ſe fait de meſme façon qu'aux iours maigres de charnage, vous l'y trouuerez.

27. *Potage de ſaumon à la ſauce douce.*

Coupez-le par tranches, & le mettez mariner, paſſez vos tranches par la poëſle auec du beurre, picquez les de cloux & les mettez entre deux plats auec du beurre, vn bouquet, ſucre, vin, peu de ſel & poivre bien battu, faites les mitonner, puis

puis seicher vostre pain, & aussi mitonner auec quelque autre boüillon garnissez, le en suite de vos tranches de saumon, la sauce par dessus, & garny si vous voulez de figues, ou prunes de brugnolles.

28. *Potage de son.*

Il se fait de mesme sorte qu'aux iours maigres, horsmis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenoüilles aux amandes.*

Vous le trouuerez aussi aux potages des iours maigres, faites le de mesme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubelon.*

Faites vn boüillon de purée & le mettez boüillir, passez peu de bonnes herbes bien achées par la poësle, & les mettez dans vostre pot: faites y cuire vostre oubelon, apres qu'il sera blanchy, peu deuant que de seruir, tirez le, & le mettez auec du beurre, sel, muscade, vinaigre, & fort peu de boüillon. Estant bien assaisonné faites mitonner vostre pain, le garnissez de vostre oubelon, empliſſez vostre plat, & seruez.

31. *Potage de panets.*

De mesmes qu'aux iours maigres, horsmis que vous le faites auec de la purée,

& n'y mettez point d'œufs.

32. *Potage de poireaux au laict.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites les blanchir, les essuyez, & les faites cuire auec de la purée claire. Estans cuits, mettez y du laict, poivre, sel, & clou: faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos poireaux, puis seruez.

33. *Potage d'asperges rompues.*

Rompez vos asperges, ou les coupez, & les fricassés auec bon beurre, sel, poivre, persil & siboules achées: faites bien mitonner le tout ensemble, puis faites vn bouïllon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez; faites aussi mitonner vostre pain, & le garnissez de vos asperges; puis seruez.

Vous y pouuez mettre ius de champignons, & champignons en ragoust.

34. *Potage de choux fleurs.*

Habillez les & les faites blanchir dans l'eau fraische, puis les mettez dans vn pot auec de bon bouïllon ou de la purée, bien assaisonné de beurre, sel, & vn oygnon picqué de clou: estant cuits, en sorte qu'ils ne soient pas rompus, faites mitonner vostre pain, garnissez le de vos choux, & seruez.

Vous y pouuez mettre du laict & du poivre.

35. *Potage de fidelles.*

Faites les cuire auec de l'eau ou du laict. Estant cuites & bien assaisonnées tirez en vne partie pour fricasser & du reste faites en vn potage auec beurre, sel, poivre, oygnon picqué, puis dressez & seruez.

36. *Potage de riz.*

Il se fait de mesme que celuy de fideles; faites le cuire iusques à ce qu'il soit bien creué, puis seruez.

37. *Potage de tailladins.*

Il se fait de mesme, horsmis qu'estant cuits vous y pouuez mettre fort peu de saffran, & du beurre bien frais. Vous y pouuez mettre aussi du laict pour les faire liquides, & le tout estant bien assaisonné, seruez.

38. *Potage de macreuse en ragoust.*

Vous le trouuerez aux potages maigres, le ferez de mesme façon, mais vous n'y mettez point d'œufs.

39. *Potage de macreuse aux nauets.*

Estant habillée lardez la d'anguille, & luy donnez vn tour de broche, ou la passez par la poesle auec du beurre, puis la

mettez dans vn pot auec de l'eau, de là purée, & vn bouquet. Eſtant preſque cuite paſſez des nauets par la poëſle, mettez auec voſtre macreuſe, & l'aſſaiſonnez bien.

Pour lier voſtre potage, paſſez vn peu de farine par la poëſle iuſques a ce qu'elle ſoit rouſſe, & la delayez auec vn filet de vinaigre; mettez la dans voſtre pot, & ayant boüilly vn boüillon, faites mitonner voſtre pain auec voſtre garniture & ſeruez.

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Eſtans blanchis dans l'eau fraiſche, mettez les auec voſtre purée, capres, & les aſſaiſonnez bien. Eſtans cuits faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos poireaux, & ſeruez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mitonner voſtre pain auec de vos meilleurs boüillons, & le garniſſez de vos limandes que vous aurez frittes dans la poëſle, & miſes en ragouſt, enſemble de champignons, capres, & aſperges rompues, puis ſeruez.

42. *Potage de rougets.*

Habillez les & les mettez dans vn poëſlon auec vn bouquet, peu de vin blanc,

& bien assaisonné: faites mitonner vostre pain d'autre boüillon, & le garnissez de vos rougets auec leur sauce, puis seruez.

43. *Potages de lentilles.*

Estant bien cuites & assaisonnées de beurre, sel, & vn bouquet, dressez, & seruez.

Vous les pouuez mettre sur le potage auec de l'huile, estant sallées.

Table des Entrées qui se font en Caresme, & où il n'entre point d'œufs.

Solle,
Brochet,
Tanches farcies,
Tanches frittes,
Carpe à l'estuuée,
Carpe farcie,
Carpe rostie,
Carpe fritte & mise en ragouſt,
Saumon,
Achis de carpe,
Saumon à l'estuuée,
Lotte

Lotte à l'eſtuuée,
Carpe au demy court bouillon,
Huiſtres,
Huiſtres en ragouſt,
Huiſtres à l'eſcaille ſur le gril,
Vilain au ragouſt.
Vilain au court bouillon, & roſty,
La ſoif,
Barbeaux,
Barbues,
Limandes en caſtrolles,
Limandes frittes,
Limandes roſties,
Plies en ragouſt,
Plies frittes,
Macreuſe,
Macreuſe au court bouillon,
Macreuſe roſtie.
Aloze roſtie,
Aloze au court bouillon roſtie,
Lamproye.
Lamproye ſur le gril,
Lamproye à la ſauce douce,
Lamproye à l'eſtuuée,
Anguille en cerneläſt,
Anguille en façon d'eſtuuée,
Anguille au demy court bouillon,
Anguille de mer à l'eſtuuée,

Angüille de mer fritte à l'eſtuuée,
Aumare au court bouillon,
Aumare en fricaſſée à la ſauce blanche,
Langouſte au court bouillon,
Langouſte à la ſauce blanche,
Brochet farcy,
Brochet farcy & roſty à la broche,
Maquereaux frais roſtis.
Harangs frais roſtis,
Harangs frais à la ſauce rouſſe,
Sardines de Royant,
Rouget,
Grenoſt,
Morue fraiſche roſtie,
Morue fraiſche au demy court bouillon,
Morue de terre neufue,
Soupreſſe de poiſſon,
Iambon de poiſſon,
Moulles,
Raye fritte,
Raye au court bouillon
Raye fritte en ragouſt.
Eſperlans,
Tripes de morue,
Seiches,
Merluche fritte,
Merluche à l'huile,
Merluche fricaſſée,

Saumon à la ſauſſe rouſſe,
Saumon à l'huile, oygnon & vinaigre : ou ſalade, ſi vous voulez,
Maquereaux ſalez,
Harangs à l'eſtuuée,
Harangs ſorets,
Harangs ſalez,
Pois. Purée,
Bettes raues,
Nauets.
Carottes.
Panets.
Taupinambours.
Serſifis,
Cheruis,
Caades de poirée,
Lentilles,
Eſpinars.
Pommes fricaſſées,
Pommes au ſucre.
Pruneaux.

ADVIS.

Cette Table ne ſembloit pas beaucoup neceſſaire, non plus que les ſuiuantes; d'autant que ce qui eſt cotté s'accommode de meſme qu'en autre temps, excepté toutesfois qu'il ne s'y met point

d'œufs, ny pour lier, ni pour autre chose: mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouuez prendre chair de carpe ou d'anguille auec beurre qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs, c'eſt pourquoy i'en ay obmis le Diſcours, à la reſerue des cinq derniers articles, dont n'ayant point encore fait mention, i'ay trouué à propos de les inſerer icy.

Lentilles.

Eſtant bien cuites, paſſez les par la poëſle auec beurre frais, ſel, poivre, peu de fines herbes & ſiboules, eſtant bien fricaſſées, ſeruez les.

Elles ſe peuuent ſeruir en purée, à la façon de celle de pois: Si vous auez de la peine à les paſſer, battez les dans vn mortier.

Elles peuuent auſſi eſtre ſeruies auec huile d'oliue paſſées dans la poëſle.

Eſpinars.

Prenez les plus blonds, & ne vous ſeruez des plus verds qu'à faute d'autres, nettoyez les bien: & les lauez pluſieurs fois, les faites égouter & ietter leur eau entre deux plats; aſſaiſonnez les auec la moitié autant de beurre que d'eſpinars, ſel, poivre, vne ſiboule, ou vn oygnon pi-

qué de cloux, passez le tout par la poesle & le faites mitonner dans vn plat couuert. Estant prest à seruir vous y pouuez mettre muscade & cresme, sinon seruez les comme ils sont.

Plusieurs les fõt bouillir auec de l'eau, mais ils ne sont pas si bons, quoy qu'en suite vous les accommodiez de mesme.

Pommes fricassees.

Pelez vos pommes & les coupez par ruelles iusques au cœur: faites rouſſir du beurre, & les fricassés auec peu de sel & poivre. Si vous auez de la cresme vous y en pouués mettre, & les seruir apresqu'elles auront bouïlly vn bouïllon.

Pommes au sucre.

Prenez des pommes, fendez les en deux, ostez en le cœur, & les picquez par dessus auec la pointe du couteau, emplissez en vostre plat à moitié, auec vn peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de sucre: faites les cuire à loisir auec vn couuercle de four ou vne tourtiere. Estant cuites, seruez les sucrez.

Pruneaux.

Prenez les de Tours ou communs, les lauez & nettoyez bien, estans bien nets faites les cuire à loisir dans vn pot: lors

qu'ils ſeront à moitié cuits, mettez y du ſucre, & le bouïllon eſtant preſt de faire ſyrop, ſeruez.

Si vous n'y voulez mettre du ſucre en cuiſant, le ſyrop eſtãt bien lié, parſemez les de ſucre: & ſeruez,

ADVIS.

Il y a beaucoup de perſonnes, qui ne veulent manger qne de l'huile, il les faut ſeruir a leur mode. Or pour empeſcher que l'huile ne ſente, faites la bouillir auec vne crouſte de pain brulée, apres quoi vous pouuez librement ſeruir comme de beurre.

Table du Second de Careſme.

Turboſt,
Barbues,
Barbues en caſtrolle,
Viues.
Solles.
Solles en ragouſt,
Saumon,
Saumon à la ſauce douce,

Grenoſt,
Marſouin,
Becare,
Loux,
Truite ſaumonée,
Raye,
Eſperlan,
Maquereaux,
Sardine,
Rouget.
Brochet,
Brochet à la ſauce,
Brochet farcy,
Carpe,
Carpe farcie de laittances,
Lotte,
Lotte en ragouſt,
Perches,
Tanches,
Alozes,
Morue fraiſche,
Breſme roſtie,
Plies,
Macreuſe,
Carpe au demy court bouillon,
Tanches frittes en ragouſt,
Barbeaux en ragouſt,
Vilain en ragouſt,

Doraſde au court bouillon,
Doraſde roſtie,
Harangs frais,

ADVIS.

Toutes les viandes du Second de Careſme ſe ſeruent de meſme ſorte, & auec le meſme aſſaiſonnement qu'uax iours maigres du reſte de l'année.

Pour la Patiſſerie de Careſme, vous la trouuerez aux iours maigres, & l'accommoderez de meſme façon & auec méme aſſaiſonnement, horſmis que vous n'y mettrez point de iaunes d'œufs. Vous dorerez voſtre patiſſerie auec œufs de brochet pilez, ou auec du beurre fondu, car le ſaffran n'y vaut rien.

Table des Entre-mets de Careſme.

Champignons,
Cardons,
Cardes,
Cheruis,

Truffes en ragouſt,
Blanc manger,
Artichauds frits,
Champignons frits.
Tortues,
Paſte filée,
Aſperges,
Tourte de franchipane,
Seruelaſt d'anguille,
Iambon de poiſſon,
Laictances frittes,
Laictances en ragouſt,
Foye de lotte,
Gelee de toutes ſortes de poiſſons,
Celeris,
Ramequins de toutes ſortes,
Champignons à l'oliuier,
Morilles,
Pruneaux,
Brugnolle.,
Serſifis,
Cheruis,
Petite tourte de creſme muſquee,
Tourte d'eſpinars,
Riſſolles,
Lottes frittes,
Aſperges en pois verds,
Foye de lotte fritte,

Eſcreuiſſes fricaſſees,
Eſcreuiſſe en ragouſt,
Baignets de grenouilles,
Grenouilles en ragouſt,
Nulle de laictances.

Vous trouuerez aux iours maigres la façon d'accommoder tout le Second du Careſme, à la reſerue des articles ſuiuans que i'ay adiouſtez.

Riſſolles.

Prenez quelque reſte d'achis de carpe, de champignons & de laittances, achez le tout enſemble, bien nourry de beurre & de creſme ſi vous en auez: aſſaiſonnez le d'vn bouquet, & le faites boüillir vn boüillon pour le mieux lier, & vous en ſeruir à faire vos riſſolles, pour leſquelles bien accommoder, prenez paſte fueiletée, eſtendez la, & y mettez de voſtre appareil à proportion de la groſſeur que vous leur voulez donner: moüillez les autour, les couurez & dorez auec du beurre, faute d'œufs de brochet, le ſaffran n'y vaut rien. Eſtant dorées, mettez les au four, & eſtant cuites, ſeruez.

Les petites riſſolles ſe font de paſte

fine, & y en doit moins auoir qu'à vn petit pasté : vos abaisses estant faites, empliſſez les à proportion; moüillez les autour, & les fermez, puis les iettez dans du beurre affiné bien chaud, iusques à ce qu'elles soient cuites & iaunes. Tirez les aussi-tost, & puis les seruez.

Si vous sucrez le dedans il faut aussi sucrer le dessus en seruant.

Baignets de grenouilles.

Choisissez les plus belles & les plus grosses, mettez les en cerises; c'est à dire, ratissez les cuisses de vos grenoüilles en sorte que l'os soit net par vn bout, les faites fort peu blanchir, & les essuyez : faites vne paste, auec farine, sel, laict, fromage blanc, & de tout fort peu : battez le tout dans vn mortier, & le rendez liquide, iusques à ce qu'il soit comme vne paste de baignets : prenez vos grenouilles par la queuë, les trempez dans vostre appareil, & les iettez dans du beurre bien chaud, faites les frire comme des baignets, & seruez garny de persil frit.

Memoire

Memoire de ce qui ſe peut ſeruir au Vendredy Sainct.

POtage de ſanté, que vous ferez d'oſeille, laictuë, poirée, pourpier, & vn bouquet : faite cuire le tout auec ſel, beurre, & vne entameure de pain, faites mitonner & ſeruez.

Potage de purée fort claire, que vous ferez y mettant peu d'herbes, des capres, vn bouquet, & vn oygnon picqué de cloux. Eſtant bien cuit, ſeruez garny de pain frit.

Potage de laict d'amendes; pour lequel faire vous trouuerez la maniere aux Potages de Careſme,

Potage de nauets.

Potage de panets.

Potage d'aſperges.

Potage de citroüilles.

Potage de profiteolles. Pour le faire prenez cinq ou ſix petits pains, ouurez les par deſſus & en oſtez la mie; puis les faites ſeicher prés du feu, ou rouſſir dans la poëſle auec du beurre frais : faites les

mitonner auec vn bouillon fait exprés, champignons, purée, oygnon picqué, le tout bien assaisonné & passé auparauant par la poësle. Seruez vous de ce bouillon pour faire vostre potage, & garnissez vostre plat de vostre pain sec, puis l'empliſſez de petits ragousts, comme trufles, artichaux, asperges, & champignons frits, garnissez le tour du plat de citron & de grenade, arrosez si vous voulez vostre potage de jus de champignons, puis seruez.

Potage de Brocolis: Ce sont des rejettons de choux verds; faites les cuire auec de l'eau, du sel, purée, beurre, oygnon picqué, & peu de poivre: faites mitonner vostre crouste, la garnissez de vos brocolis, & en empliſſez vostre plat, puis seruez.

Le mesme potage se peut faire de laict, & garnir de mesme sorte.

Le potage d'oubelon se fait de mesme que le potage de brocolis, & se garnit de mesme.

Le potage à la Reyne se fait de mesme sorte que celuy de Careſme, horsmis que vous faites vn achis de champignons pour garnir vostre pain. Estant emply, &

plusieurs fois passé par la poësle, garnissez par dessus de pistaches, grenades, & citrons coupez.

Vous trouuerez à la Table du Caresme & aux iours maigres la façon de faire vn potage de ius d'herbes sans beurre, vous pouuez vous en seruir si vous voulez.

Potage à la Princesse garny de fleurons, ce sont de petits pastons fueilletez.

Potage de laict.

Potage d'oygnon roux.

Potage de purée, garny de laictues & asperges rompuës,

Potage de fideles ou tailladins, garny de paste fritte,

Potage de choux fleurs,

Potage de riz garny d'vn pain seiché.

Potage de pois verds. Pour le seruir faites les fort peu cuire, puis les battez dans vn mortier, & les passez & assaisonnez comme les autres, puis seruez.

Entrée pour le Vendredy Sainct.

BEtte-raues en dez au beurre roux, auec sel.

Bette-raues au beurre blanc,

Bette-raues passées,

Carottes rouges frittes, auec vne sauce rousse par dessus;

Carottes rouges pilées & passées par la poësle auec oygnon, mie de pain, amendes, champignons & beurre frais, le tout bien lié & assaisonné,

Carottes rouges fricassées au beurre roux, auec oygnon,

Carottes rouges en ruelles à la sauce blanche, auec beurre, sel, muscade, siboules, & peu de vinaigre,

Carottes blanches fricassées,

Carottes en paste fritte,

Carottes achées en ragoust, auec Champignons,

Tourte de pistaches,

Tourte d'herbes,

Tourte de beurre,

Tourte d'amendes,
Panets à la ſauce blanche, auec beurre,
Panets frits,
Serſifis à la ſauce blãche, auec beurre,
Serſifis frits en paſte,
Eſpinars,
Pommes au beurre,
Pommes fricaſſées,
Boulie de farine,
Boulie de ris & d'amendes paſſées,
Pruneaux,
Aſperges rompuës fricaſſées,
Riſſoles d'achis de champignons, carottes & piſtaches, bien nourries de beurre, ſeruies chaudes, ſucrées, & auec fleur d'orange,
Cheruis frits en paſte,
Cheruis à la ſauce blãche, auec beurre,
Cardes de poirée,
Cardons,
Citroüille fricaſſée,
Taupinambours,
Artichaux entiers,
Fideles,
Riz au laict bien ſucré,

Pluſieurs le font percer ou creuer à l'eau quand il eſt bien net, & puis y mettent le laict.

D'autres le font cuire auec vn pot double.

Pour moy qui l'ay esprouué de toutes façons, ie trouue pour le plus expedient, qu'estant bien laué & bien net vous le faſſiez seicher deuant le feu, estant bien sec vous le faſſiez mitonner auec du laict bien frais, & preniez garde de le noyer: le ferez cuire à petit feu, & le remuërez souuent de peur qu'il ne bruſle, & à mesure y mettiez du laict.

Champignons en ragouſt,

Champignons à la creſme,

Mouſſerons en ragouſt, garnis de piſtaches.

Truffes coupées en ragouſt, & garnies de grenades,

Aſperges à la ſauce blanche,

Truffes au court bouillon,

Salade de citron,

Salade cuite, soit chicorée ou laictuës,

Morilles en ragouſt,

Morilles farcies,

Morilles à la creſme,

Creſme de piſtaches.

Tourte de creſme d'amendes,

Gaſteaux d'amendes,

Gaſteaux feüilletez,

Artichaux frits.

Ie n'ay point inſeré icy de Diſcours pour les façons de ces ſeruices, d'autant qu'ils ſont aiſés à trouuer dans les Diſcours des iours maigres & du Careſme, ayant recours à la Table Alphabetique, adjouſtée en cette impreſſion, pour plus commodement & à toute occaſion trouuer ce dont vous aurez beſoin : Et le memoire precedent n'eſt que pour vous donner aduis de ce qui ſe peut ſeruir à ce iour, auquel d'ordinaire on ſert fort peu de poiſſon, principalement ſur les tables des Grands.

FIN.

INSTRVCTION METHODIQVE.

POVR FAIRE DIVERSES sortes de Confitures, seiches & liquides, auec quelques autres petites curiositez & delicatesses de bouche.

Abricots liquides.

FAites boüillir de l'eau & y meslez de la grauelée, à proportion d'vne poignée ou enuiron pour vn cent d'abricots: Lesquels vous mettez dans cette eau boüillante, & les remuez auec vne cueilliere, iusqu'à ce que vous vous apperceuiez qu'ils se pellent sur le pouce: apres quoy tirez les, mettez les dans de l'eau fraische, & les pelez bien nets. Faites derechef boüillir de l'eau, mettez y vos abricots, & les y laissez quatre ou cinq boüillons. Faites les rauerdir dans l'eau & picquer sur la queuë: prenez du sucre

à proportion, trempez dedans vos abricots, & les faites cuire autant qu'il eſt neceſſaire.

Autre façon d'Abricots meurs, liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites boüillir de l'eau, iettez y vos abricots, & leur donnez vn petit bouïllon : Oſtez les en ſuite, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire voſtre ſucre en façon de conſerue, paſſez dedans vos abricots, & les faites bouïllir vn bouïllon ou deux : Mettez les en l'eſtuue, & les y laiſſez iuſques au lendemain matin, entretenant touſiours vn petit feu deſſous.

Abricots ſecs.

Mettez les eſgouter, & les tournez en oreilles ou en rond, puis les parſemez de ſucre en poudre, & les mettez ſeicher à l'eſtuue.

Autre façon d'Abricots ſecs.

Prenez les plus fermes, & les mettez égoutter; puis faites cuire du ſucre en conſerue, mettez vos abricots dedans cette cuiſſon vn peu plus forte: faites les bouïllir deſſus le feu, & les tirez : apres quoy vous les glacerez & mettrez ſur de la

paille : s'ils ne ſont pas bien ſecs, parſemez les de ſucre en poudre, & les faites ſeicher deuant le feu.

Conſerue de Roſes.

Prenez des roſes de Prouins, les plus rouges qui ſe pourront rencontrer, faites les ſeicher le plus que vous pourrez dans vne vaiſſelle d'argent à petit feu, & les remuez ſouuent à la main : eſtant bien ſeiches battez les dans vn mortier, & apres les paſſez dans vn tamy bien delié, puis les deſtrampez auec vn ius de citron, au deſſus duquel vous mettrez vne demie once de roſes battuës en poudre : & à faute de ius de citron prenez du verjus. Prenez du ſucre, & le faites cuire iuſques à la plume : eſtant cuit oſtez le de deſſus le feu, & le faites blanchir auec l'eſpature, puis mettez vos roſes dedans, tant que voſtre conſerue ait pris couleur, que ſi par hazard voſtre ſucre eſtoit trop cuit: meſlez y vn jus ou demy jus de citron, à proportion de ce que vous iugerez neceſſaire : Laiſſez en ſuite vn peu refroidir voſtre conſerue & la tirez.

Conſerue de Citron.

Prenez vn citron & le rapez, mettez en la rapure dans de l'eau, & apres quelque

temps l'en oſtez, & la faites ſeicher mediocrement deuant le feu. Prenez du ſucre, & le faites cuire : la premiere plume qu'il fera oſtez le de deſſus le feu, & mettez voſtre rapure de citron dedans, & le faites blanchir auec l'eſpature, & y mettez vn peu de ius de citron, lequel y eſt neceſſaire, puis dreſſez voſtre conſerue.

Conſerue de Grenade.

Prenez vne grenade, & la preſſez pour en tirer le jus : puis le mettez deſſus vne aſſiette d'argent, & le faites deſſeicher à petit feu ou ſur vn peu de cendre chaude, faites cuire voſtre ſucre à la plume, & plus fort que les autres. Eſtant bien cuit oſtez le de deſſus le feu, & le faites blanchir. Mettez y apres voſtre ius, & tirez voſtre conſerue.

Conſerue de Piſtaches.

Prenez des piſtaches & les pillez: faites cuire du ſucre à la plume, & apres blanchir ; ce qu'eſtant fait mettez vos piſtaches dedans,& les y remuez : apres quoy tirez voſtre conſerue ſur du papier.

Conſerue de fruicts.

Prenez de l'écorce de citron, des piſtaches, des abricots, & des ceriſes, coupez les par petits morceaux : parſemez les de

ſucre en poudre, & les faites deſſeicher aupres & à petit feu, prenez du ſucre & le faites cuire à la plume vn peu fort : puis ſans l'oſter de deſſus le feu, vous mettrez vos fruits dedans, & lors que vous apperceuerez la meſme plume, oſtez le & le faites blanchir, apres quoy quand vous verrez s'y former la petite glace, vous tirerez voſtre conſerue auec cueilliere.

Tranche de Iambon.

Prenez des piſtaches pilées, d'vne part, de la poudre de roſe de Prouins deſtrampée auec vn ius de citron, d'autre, & des amendes pilées en paſte, encore d'autre part, & les ayant ainſi ſeparées, faites cuire enuiron vne liure & demie de ſucre en cuiſſon de conſerue; lequel eſtant cuit, vous le ſeparerés en trois parties, deſquelles vous en mettrez & conſeruerez deux ſur la cendre chaude, & dans l'autre vous verſerez vos roſes, & apres les auoir bien delayées dans ce ſucre, vous verſerez le tout enſemble dans vne fueille de papier double, laquelle vous replirez de deux doigts de hauteur aux quatre coſtez, & attacherez les quatre coins auec des eſpingles, apres quoy, & lors que ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid &

ainſi coloré, vous prendrez de vos amendes, les meſlerez dans vne des parties de ſucre laiſſées ſur la cendre chaude & les verſerez deſſus cét appareil, & ferez auſſi de meſme des piſtaches. Puis, quand le tout ſera en eſtat d'eſtre coupé au coûſteau, abbattez les bords de la fueille de papier, & coupez ce ſucre par tranches de l'épaiſſeur d'vn quart d'eſcu.

Fenoüil blanc.

Prenez du fenoüil en branche, & le nettoyez bien. Faites le ſeicher, & eſtant ſec, prenez vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange : battez le tout enſemble, & trempez le fenoüil dedans, puis mettez du ſucre en poudre par deſſus, & le faites ſeicher aupres du feu ſur des fueilles de papier.

Pour faire du fenoüil rouge.

Prenez du ius de grenade auec vn blanc d'œuf, battez le tout enſemble & y trempez voſtre fenoüil, mettez y du ſucre en poudre comme à l'autre, & le faites ſeicher au Soleil.

Pour faire du fenoüil bleu.

Prenez du tourne-ſol, & le rapez dans de l'eau, mettez y vn peu de poudre d'Iris & du blanc d'œuf. Battez le tout enſem-

ble, & trempez voſtre fenoüil dans cette eau, apres quoy vous y mettez du ſucre en poudre, & le faites ſeicher comme l'autre.

Pour blanchir des œillets, des roſes & des violettes.

Prenez vn blanc d'œuf, auec vne petite goutte d'eau de fleur d'orange, battez les enſemble, & mettez tremper vos fleurs dedans: puis les tirez, & en les retirant ſecoüez les, mettez du ſucre en poudre par deſſus, & les ſeichez aupres du feu.

Vous pouuez vous ſeruir de la meſme façon pour faire blanchir groſeilles rouges, ceriſes, framboiſes & fraiſes, ſans qu'il ſoit beſoin de faire vn article particulier pour chacune de ces choſes, n'y ayant aucune difference, & ſe pouuant ſeicher de meſme au feu, ou au Soleil.

Ceriſes liquides.

Prenez les plus belles que vous pourrez, & leur oſtez le noyau: du ſucre à proportion de vos ceriſes, & les faites boüillir enſemble, tant que le ſyrop ſoit bien fait, & cuit autant que vous iugerez neceſſaire. Si vous en voulez tirer de ſeiches à l'heure meſme, faites égoutter vne partie de ces meſmes ceriſes, & prenez du

ſucre, que vous ferez cuire en conſerue: mettez vos ceriſes dedans, les faites boüillir, & les tirez.

Prunes de toutes ſortes, liquides.

Prenez des prunes, & les picquez: apres quoy vous les ietterez dans vn baſſin d'eau boüillante, & leur donnerez tout doucement vn boüillon ou deux: Faites les rauerdir, les mettez dans de l'eau fraiſche, & les faites égouter: puis faites cuire fort peu voſtre ſucre, iettez y vos prunes, & les y faites bouïllir cinq ou ſix bouillons. Mettez les en ſuite dans l'eſtuue, ſi bon vous ſemble; ou bien ſi vous ne les trouuez pas aſſez cuites, faites rebouillir voſtre ſyrop cinq ou ſix bouillons, remettez vos prunes dedans, & leur donnez encor vn bouillon ou deux.

Amendes vertes.

Il les faut accommoder de meſme que les abricots.

Verjus liquide.

Prenez le plus beau qu'il ſe pourra, & en oſtez tous les pepins: faites bouillir de l'eau, & y faites vn peu rauerdir voſtre verjus, puis le remettez dans du ſucre vn peu cuit, & le faites bouillir ſept ou huict gros bouillons, & le tirez.

Verjus sec.

Faites le bien égoutter, faites cuire du sucre en conserue, & y jettez vostre verjus, mettez le sur le feu, & luy faites prendre la mesme cuisson qu'il auoit lors que vous l'auez meslé, en sorte que la plume en soit bien forte.

Cus d'Artichaux.

Prenez des cus d'artichaux, telle quantité que vous voudrez, pelez les tout à fait, & en ostez soigneusement le foin; faites en suite bouillir de l'eau, iettez y vos artichaux, & les y laissez iusques à ce qu'ils soient bien cuits. Apres quoy vous les mettrez dans le sucre, les y ferez aussi boüillir quatre ou cinq boüillons, & les y laisserez reposer, puis les mettrez égouter & les tirerez.

Boutons de roses secs.

Prenez des boutons de roses, les picquez de 5. ou 6. coups de cousteau, & les faites bouillir 10. ou 12. bouillons dedans de l'eau. Apres quoy prenez du sucre, faites le fondre, mettez vos boutõs de roses dedãs, & leur laissez encore prendre 8. ou 10. bouillons. Pour les mettre à sec, accommodés les comme les oranges, dont vous auez la façon vn peu plus bas.

Ponsif.

Ponsif.

Prenez bon ponsif, coupez le par tranches, & les mettez dans de l'eau fraische auec vne poignée de sel blanc. Laissez les tremper cinq ou six heures, & en suite faites les boüillir dans de l'eau iusques à ce qu'elles soyent cuites. Tirez les & les faites égouter, puis prenez du sucre, le faites boüillir, & y iettez vos tranches de ponsif: Faites les cuire de rechef dans le sucre à proportion, & les tirez

Citrons entiers.

Pelez les au blanc, & les coupez par la pointe, faites boüillir de l'eau, & les mettez dedans iusques à ce qu'ils soient à moitié cuits. Vuidez les & les remettez dans autre eau boüillante à gros boüillons, & les y acheuez de cuire. Tirez les & les remettez dans de l'eau fraische, puis faites fondre du sucre, & y trempez vos citrons.

Oranges.

Prenez les plus rouges & plus vnies, ou les plus iaunes. Pelez les, les fendez par la pointe, & les laissez tremper deux iours entiers dans de l'eau fraische, que vous changerez deux fois par iour. Faites boüillir de l'eau dedans vn bassin, mettez y vos oranges, & les laissez cuire à moitié

vuidez les, & acheuez de cuire dans vne autre eau bouïllante, apres quoy mettez les égoutter, & prenez du sucre à proportion de vos oranges auec autant d'eau, faites bouïllir le tout à gros bouïllons auec vos oranges, puis les retirez & faites égoutter.

Pour faire des noix blanches.

Prenez des noix, les pelez au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau fix iours durant, mais ne manqués pas de les changer d'eau deux fois tous les iours : faites les cuire apres auſſi dans de l'eau, & lors qu'elles ſeront cuites lardez les d'vn clou de girofle, de canelle, & vn lardon de citron confit : en ſuite de quoy prenez du ſucre & le faites cuire, mettez vos noix dedans, & les y laiſſez pendant dix ou douze bouïllons, puis les tirez, les mettez égoutter, & faites ſeicher.

Paſte d'Abricots.

Prenez les bien meurs, & les pelez, puis les mettez dans vn poëſlon ſans eau, & les remuez ſouuent auec vne eſcumoire iuſques à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Oſtez les de deſſus le feu & les meſlez auec autant de ſucre cuit en conſerue comme vous aurez de paſte.

Paſte de Ceriſes.

Prenez des ceriſes, apres les auoir fait bouïllir dans de l'eau paſſez les dans vn tamy. Sur vne pinte de ri- de ceriſes mettez quatre onces de riz de pommes, que vous ferez cuire, & paſſerez de meſme. Brouïllez le tout enſemble, le faites ſeicher, & appreſtez comme cy-deſſus.

Paſtes de Groiſeilles & de Verius.

Elles ſe preparent & façonnent de meſme que celle de ceriſes, cy-deuant.

Paſte de Coings.

Prenez des coings, faites les cuire tous entiers dans l'eau, & les paſſez dans vn gros tamy, puis les faites ſeicher dans vn poëſlon ſur le feu, comme les precedentes. Vous les meſlerez auec le ſucre, & leur donnerez cinq ou ſix tours ſur le feu, pourueu qu'ils ne bouïllent point, dreſſez les à moitié froids, & ainſi des autres.

Pour faire du Maſſepin.

Prenez des amandes & les pelez, mettez les tremper dans de l'eau, & les changez iuſques à ce que la derniere en paroiſſe toute claire. Battez les auec vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, puis les deſſeichez auec vn peu de ſucre ſur le feu. En ſuite dequoy vous les pi-

lerez de quatre ou cinq coups de mortier, & les trauaillerez comme vous l'entendrez.

Pour faire des gasteaux de Cerises, d'Abricots, de Pistaches, & d'Amendes.

Prenez des cerises ou des abricots ce que vous desirerez, battez les dans vn mortier auec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuure: faites les cuire auant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous. Les pistaches & les amendes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire gasteaux.

Pour en faire les abbaisses, mettez tremper de la gomme dedans de l'eau de fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos pistaches dans le mortier auec vn morceau de gomme, delayez le tout ensemble auec du sucre en poudre, puis faites & dressez vne paste comme vous l'entendrez.

Vous pouuez de cette mesme paste faire vne glace fort claire, y meslant vn peu de musque, & soignez à la bien nettoyer par dessus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelque autre façon.

Pour la faire cuire, il faut vn grand soin

& vne grande circonſpection, vous la mettrez dans le four, ou dans la tourtiere auec du feu deſſus & deſſous, mais vn peu moins deſſus.

Pour faire autres paſtes legeres.

Prenez vn blanc d'œuf, battez le bien auec vn peu d'eau de fleur d'orange, & le deſlayez auec vn peu de piſtaches ou d'amandes, ce que vous voudrez. Maniez les tres bien auec du ſucre en poudre, & y mettez vn peu de muſque. Faites cuire voſtre appareil dans vne tourtiere auec vn peu de cendre chaude tant deſſus que deſſous.

Pour faire Vne tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois iaunes d'œufs ſans aucun meſlange de blancs, demy liure d'eſcorce de citron, auec de l'eau de fleur d'orange & du muſque. Battez vne eſcorce de citron, meſlez le tout enſemble, & le deſſeichez auec vne poignée de ſucre en le battant. Mettez auſſi le tout en ſuite dans vn poëſlon, & luy faites faire trois ou quatre tours ſur le feu. Formez vne tourte & la mettez dans la tourtiere auec du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & la fermez, & entourrez de feu. Lors qu'elle ſera à moitié cuite, leuez la & la mettez

ſeicher dans le four.

Pour faire de petites abbaiſſes glacées.

Prenez de toutes ſortes de fruits ſecs, & les pilez auec eau de fleur d'orange, empliſſez vos abbaiſſes de ces fruits, qui formeront vne certaine eſpaiſſeur capable & propre pour les glacer, laiſſez en vn peu deſſus, & faites cuire dans la tourtiere, tant que la glace ſoit leuée. Pour ce faire mettez du feu deſſus, & point deſſous.

Pour faire du ſyrop de Ceriſes.

Prenez des ceriſes, preſſez les, & en tirez le ius, paſſez le, & le mettez ſur le feu deux ou trois bouïllons, puis y mettez du ſucre à proportion de trois quarterons pour vne pinte de ius.

Le ſyrop de framboiſe ſe fait de meſme.

Pour faire de la limonade.

Elle ſe fait diuerſement, ſelon la diuerſité des ingrediens. Pour la faire auec du jaſmin, il en faut prendre enuiron plein les deux mains, le mettre infuſer dans deux ou trois pintes d'eau, & l'y laiſſer pendant huict ou dix heures, apres quoy ſur vne pinte d'eau vous mettrez ſix onces de ſucre. Celles de fleurs d'orange, de roſes muſcades, & d'œuillets ſe font de meſme. Pour faire celle de citron, prenez

des citrons, les coupez, & en tirez le jus, mettez le parmy l'eau comme dessus; pelez vn autre citron, le coupez par tranches, le mettez parmy ce ius, & du sucre à proportion.

Celle d'orange se fait de mesme.

Pour faire des Coings secs.

Prenez des coings, pelez les, & les faites boüillir dans l'eau, tirez les & les remettez dans du sucre boüillant: où estans cuits vous les tirerez derechef, & les renuerserez dans du sucre cuit, d'où vous les retirerez & ferez seicher, comme les oranges & les autres fruits, dont il a esté parlé cy-deuant.

Pour faire Hypochras blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc, vne liure & demie de sucre, plus ou moins, vne once de canelle, deux ou trois feuïlles de marjolaines, deux grains de poivre sans piler, passez le tout dans vne chausse auec vn petit grain de musque, & deux ou trois morceaux de citron, apres quoy vous laisserez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet se fait de vin clairet, auec les mesmes ingrediens & appareil.

Pour faire creſme foüettée.

Prenez vne pinte de laict, & le mettez dans vne terrine, auec enuiron vn quarteron de ſucre. Prenez auſſi vne chopine de creſme douce, que vous meſlerez parmy voſtre laict, à meſure que vous le foüetterez auec des verges vous oſterez à meſure l'eſcume de deſſus & la mettrez dans vn plat en forme de pyramide.

Pour faire de la creſme cuite.

Prenez de la creſme douce auec vne pinte ou deux d'amandes bien battuës, puis meſlez le tout dans vn poëſlon, le remuerez, & ferez cuire à petit feu: & lors que vous vous apperceurez qu'elle deuient eſpaiſſe, prenez deux jaunes d'œufs les delayez auec vn peu de ſucre en poudre, iettez les dans voſtre creſme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Pour faire creſme d'Angleterre.

Prenez de la creſme douce & la faites vn peu tiedir dans la vaiſſelle dans laquelle vous la voulez ſeruir, puis apres prenez la groſſeur d'vn grain de bled de preſure, & vous la delayerez auec vn peu de laict.

Pour faire gelée de Groſeilles.

Prenez des groſeilles, preſſez les, & les

passez dans vne seruiette : mesurez vostre jus, & à peu pres mettez trois quarterons de sucre sur vne pinte de jus, faites le cuire auant que de le messer, & recuire ensemble ; estant meslez essayez en sur vne assiette, & vous connoistrez qu'elle est cuite lors qu'elle se leue.

Celle de framboises se fait aussi de mesme

Pour faire gelée de Verjus.

Prenez du verjus & luy donnez vn boüillon dedans l'eau, passez le par vn gros linge, & faites cuire des pommes, dont vous y meslerez de la decoction, & le reste comme dessus.

La gelée de cerises se fait de mesme sorte.

Pour faire gelée de pommes.

Faites vne decoction de vos pommes, la passez dans vne seruiette, & y meslez trois quarterons de sucre on environ sur vne pinte de decoction, &c.

Pour faire gelée de coings.

Faites pareillement vne decoction de vos coings, & la faites aussi vn peu rougir, la passez dans vne seruiette, & la mettez au sucre comme les autres.

Pour faire du Biſcuit.

Prenez huict œufs, vne liure de ſucre en poudre, auec trois quarterons de farine, broüillez bien le tout enſemble, & par ce moyen il ne ſera ny trop mol, ny trop dur.

Pour faire du Macaron.

Prenez vn liure d'amandes pelées, les mettez tremper dans de l'eau fraiſche, & les lauez iuſques à l'eau claire, faites les égoutter, & les pilez dans vn mortier : arroſez les de trois blancs d'œufs au lieu d'eau de fleur d'orange, mettez y vn quarteron de ſucre en poudre, & faites voſtre paſte, laquelle vous taillerez ſur le papier en forme de macaron, faites le cuire, mais gardez vous de luy donner le feu trop chaud. Eſtant cuit tirez le du four, & le ſerrez en lieu chaud & ſec.

Pour faire Cotignac.

Prenez quinze liures de coings, trois liures de ſucre, & deux pintes d'eau, faites bouïllir le tout enſemble : eſtãt bien cuit paſſez le peu à peu dans vne ſeruiette, & en tirez ce que vous pourrez ; mettez en ſuite voſtre decoction dans vn baſſin auec quatre liures de ſucre, faites la cuire : pour ſçauoir ſi elle eſt cuite eſſayez en ſur vne

assiette, & si elle se leue hastez vous de la retirer de dessus le feu, & la serrez dans des boëttes ou ailleurs.

Pour faire des fraises.

Prenez de la paste de massepin, la roulez dans vos mains en forme de fraises, apres quoy vous les tremperez dans du jus d'Epine-vinette ou de Groseille rouge, & les remurez fort. Ce qu'ayant fait, mettez les dans vn plat & les faites seicher deuant le feu, & lors qu'elles seront seiches retrempez les de nouueau par trois ou quatre fois dans le mesme jus.

Pour faire le Caramel.

Faites fondre du sucre auec vn peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserue. Mettez y du syrop de capilaire, & iettez le tout dans l'eau fraische.

Pour faire le Muscadin.

Prenez de la poudre de sucre, vn peu de gomme adragan, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & du musque, pilez le tout ensemble, faite le en muscadin, & seicher de loing au feu ou au Soleil.

Pour faire paste de neige.

Prenez de la poudre de sucre, & de la

gomme adragan à proportion. Pilez le tout enſemble, & y adjouſtez quelque bonne eau, puis faites voſtre abbaiſſe.

Pour faire gaſteaux de Piſtaches.

Prenez vne demie liure de poudre de ſucre, vn quarteron de piſtaches, pour vn ſol de gomme adragan, & vne goutte d'eau de ſenteur, pilez le tout enſemble, & la paſte faite faites vos gaſteaux de l'eſpaiſſeur d'vn teſton, & les faites cuire au four.

Framboiſes confites.

Faites voſtre ſyrop auec la decoction de pomme, eſtant bien cuit iettez vos framboiſes dedans, leur donnez ſeulement vn boüillon, les retirez, & les mettez où vous voudrez pour les conſeruer.

Coings liquides.

Prenez les bien iaunes & ſans taches: coupez les par quartiers, & les faites cuire dans de l'eau iuſques à ce qu'ils ſoient bien mols. Cela fait, mettez les égouter, & iettez voſtre ſucre dans la meſme eau, que vous ferez cuire vn peu plus que ſyrop. Remettez y vos coings, & y iettez leurs pepins que vous aurez ſeparez & noüez dans vn linge pour leur donner couleur. Lors qu'ils ſeront cuits tirez les

Pour faire vne compoſte de pommes.

Prenez des pommes de renette & les pelez bien vnies & ſans tache : ſi elles ſont groſſes mettez les en quatre, ſi elles ſont petites coupez les par la moitié, & oſtez aux vnes & aux autres les pepins & autres ſuperfluités. A meſure que vous les pelerez iettez les dans de l'eau, puis quād elles y ſeront toutes, mettez l'eau & les pommes dans vn poëſlon auec du ſucre à proportion, d'vn quarteron & demy pour huict groſſes pommes, & vn peu de canelle ; en temps d'hyuer que les pommes ont moins de ſuc vous y pourrez mettre vn verre de vin blanc. Faites boüillir le tout iuſques à ce que vos pommes ſoient molles ſous les doigts. En ſuite prenez les par morceaux, eſpreignez les entre deux cuillieres, & les arrangez ſur vne aſſiette, puis paſſez voſtre ſyrop dans vne ſeruiette en double. Eſtant paſſé remettez le dans le poëſlon pour en faire vne gelée, laquelle vous connoiſtrez eſtre cuitte ſi vous en prenez dans vne petite cueilliere, & voyez que ce qui en degoutte tombe comme des petits glaçons. Alors tirez la de deſſus le feu, & eſtant à moitié froide mettez la ſur vos pommes arran-

gées sur vne assiette.

Composte de pommes de Calvile.

Elle se fait de mesme, horsmis qu'il n'en faut pas oster la peau.

Pour faire Marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelez les & les coupez à mesure iusques au troignon, & les mettez dans de l'eau claire. Prenez en suite & les pommes & l'eau dans laquelle elles trempent, auec demy liure de sucre, ou moins si vous voulez, iettez les dans vn poëslon & les faites cuire, & en cuisant écrasez les de peur qu'elles ne bruslent, & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau passés le tout par le tamy. Reprenez ce que vous aurez passé, & le remettez dans le mesme poëslon auec la rapeure d'vn demy citron, ou orange trempée auparauant enuiron vn demy quart d heure dans vn peu d'eau chaude, & passée dans vn linge, pour connoistre & en oster l'amertume : en cuisant remuez tousiours crainte que vostre Marmelade ne brusle: vous sçaurez qu'elle est cuite lors qu'elle sera comme en gelée, & fera paroistre moins d'humidité. Et lors qu'elle le sera comme il faut, tirez la de dessus le feu, & l'estendez auec vn

couſteau à l'eſpoiſſeur de deux teſtons.

Pour faire compoſte de poires.

Prenez telles poires que vous voudrez, pourueu qu'elles ſoient bonnes, pelez les & en oſtez les pepins, la dureté qui eſt à l'œil de la poire, & les autres ſuperfluités, comme vous faites aux pommes. Si elles ſont groſſes coupez les par moitié ou par quartiers; ſi elles ſont petites, par tiers: Puis les mettez dans vn poëſlon auec de l'eau, du ſucre, & de la canelle; lors qu'elles ſeront à moitié cuites verſez y vn verre de gros vin rouge, & les tenés toûjours bien couuertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur enuiron autant de cuiſſon, que vous feriez au ſyrop d'autres confitures.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans les cendres chaudes, eſtans cuites pelez les, les coupez par moitié ou par quartiers, ſelõ leur groſſeur, & en oſtez le dedans. Faites vn ſyrop auec du ſucre & vn jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange; verſez vos poires dans ce ſyrop, & leur donnez vn bouillon, puis mettez ſur vne aſſiette.

Pour faire des marons à la Limoſine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire,

eſtant cuits pelez les, & en les pelant les applatiſſez vn peu entre les mains : accommodez les ſur vne aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'oranges, faites en vn ſyrop, lequel eſtant fait vous le verſerez tout boüillant ſur vos marons, & les ſeruirez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous les voulez blanchir, prenez vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez les enſemble, trempez y vos marons, & les mettez dans vn plat auec de la poudre de ſucre. Roullez les tant qu'ils en ſoient couuerts, puis faites les ſeicher aupres du feu.

Pour faire compoſte de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire, eſtant cuite ayez vn gros citron, pelez le bien eſpais, & proche du ius : coupez le par la moitié, & en long, & diuiſez ces deux parties en pluſieurs tranches ; oſtez en les grains, & iettez ces tranches dans voſtre gelée : donnez luy encore dix ou douze boüillons, tant que voſtre gelée ait encore ſa premiere cuiſſon. Tirez la hors du feu, & la laiſſez froidir à moitié : chargez vne aſſiette de

tranches

tranches de citron, & les couurez de voſtre gelée.

Pour faire paſte de citron

Prenés du ſucre en poudre & des blancs d'œufs, auec peu de rapeure de chair de citron, pilez le tout enſemble dans vn mortier, & ſi d'auanture il y auoit trop d'œufs mettez y de la farine de ſucre, ſi bien qu'en battant vous rendiez ce qui eſt dans voſtre mortier en paſte maniable. Trauaillez la à guiſe de l'ordinaire, & faites vos gaſteaux comme vous voudrez, à l'epoiſſeur d'vn demy doigt, ou moins ſi vous voulez. Faites les cuire dans le four ſur du papier, ou dans vne tourtiere, auec feu deſſus & deſſous auec mediocrité. Prenez garde qu'ils ne iauniſſent, & ſi toſt que vous vous apperceurez qu'ils commenceront à prendre cette couleur tirez les, car dés lors ils ſont cuits,

Pour faire biſcuit de Sauoye.

Prenez ſix jaunes & huict blancs d'œufs, auec vne liure de ſucre en poudre, trois quarterons de bonne farine faite de bon froment, auec de l'anis : Battez le tout enſemble, & le faites bien boüillir; Faites vne paſte ny trop molle ny trop dure, ſi elle eſt trop molle vous y pouuez meſler

de la farine de sucre pour l'affermir. Estant bien proportionnée, mettez la dans des moules de fer blanc faits exprés, & ensuite les faites cuire à demy dans le four: estans demy cuits tirez les & remoüillez par dessus de jaune d'œufs ; apres quoy remettez les au four cuire entierement. Estant cuits auec proportion, en sorte qu'ils ne soient ny trop bruslez ny trop mols, tirez les & serrez en lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

FIN.

TABLE GENERALE
des Viandes grasses, dont les façons & methodes d'appreſter ſont en ce Liure, dirigée par ordre Alphabetique.

A

ABBATIS d'Agneaux en potage, page 17. Deſoſſez farcis en potage, 28. en ragouſt, 45
Abbatis d'Agneaux en ragouſt, 105
Abbatis de poulets d'Inde, 60
Achis de viande roſtie, 64. de viande creuë, 65
Achis de perdrix, 108
Agneau en ragouſt, 45
Agneau roſty, 76
Agneau en paſte, 150
Alloüettes au roux en potage, 11
Alloüettes à la ſauce douce en potage, 17. en ragouſt, 50
Alloüettes roſties à la broche, 90

Alloüettes en ragouſt, 105
Alloüettes en paſte, 148. en tourte, 155
Allebrans en ragouſt, 58. roſtis, 75
Aloyau roſty, 86
Andouïlles, 39
Arbolade, 130
Artichaux fricaſſez, 108
Artichaux frits, 119
Artichaux à la poivrade, *ibid.*
Artichaux en cus, *ibid.*
Aſperges à la ſauce blanche, 126
Aſperges en ragouſt, *ibid.*
Aſperges à la creſme, *ibid.*
Attereaux, 65

B

BAignets de moëlle, 109
Baignets de pommes, 110
Baignets d'artichaux, *ibid.*
Batteurs de paué en ragouſt, 89
Beatilles en potage, 12
Beatilles en ragouſt, 116
Beatilles en tourte, 155
Beccaſſes roſties en potage, 22
Beccaſſes & Beccaſſines roſties à la broche, 79
Beccaſſes en paſte, 150
Bizet roſty, 76
Biſque de pigeonneaux, 4.

Demy Biſque, 25
Blanc manger, 108
Trumeau de Bœuf en potage, 19. en potage au tailladin, 20
piece de Bœuf à l'Angloiſe, ou Chalonnoiſe, 41. à la Daube, 46. à la Marotte, 47. au Naturel, 48
Bœuf à la Mode, 55. à l'eſtoffade, 56
Langue de Bœuf en ragouſt, 43
Boudin blanc, 38
Bouïllon pour nourrir les pots, 1

C

CAilles marbrées en potage, 7
Cailles roſties, 74
Cailles en paſte, 149
Cailleteaux roſtis, 78
Canards en potage, aux nauets, 6
Canards farcis en potage, 26
Canard en ragouſt, 37
Canard ſauuage en ragouſt, 90
Canard en paſte, 150
Cardons d'Eſpagne, 125.
Champignons en ragouſt, 120
Champignons farcis, *ibid.*
Champignons frits, *ibid.*
Champignons à l'oliuier, 121
Chapon au ris en potage, 20
Chapon farcy en potage, 24. en ragouſt,

50. aux huiſtres, 57. roſty, 75. roſty au creſſon, 81
Chapon en potage, 144
Cuiſſeaux de Chevreuil, 60
Choux fleurs, 105
Ciué de Lievre, 45
Cochon de laict en potage, 19. à la daube, 48
Cochon farcy, 61
Cochon picqué, 80
Cochon de laict au naturel, 81
Coſtelettes de mouton en ragouſt, 55
Creſme de piſtache, 103
Creſme à la Mazarine, 125
Cus blancs, ou Thiaſtias, roſtis, 81

D

Dindonneaux roſtis, 78
menus Droicts de Cerf, 97

E

EAu, ou ius de mouton, veau ou chapon, 138. Autre façon *ibid.* & 139
Eau de poulet, 139
Eſpaule de mouton en ragouſt, 54
Eſpaule de veau en ragouſt, *ibid.*
Eſpaule de veau roſtie, 90
Eſpaule de Sanglier roſtie, 82
Eſpaule de Sanglier en ragouſt, 60
Eſtudeaux en potage, 11

Estudeaux desossés farcis en potage, 25
rostis, 76

F

FAon de Biche rosty, 83
Faon de Chevreuil rosty, 84
Faisan rosty, 74
Filet de Cerf rosty, 78
Filet de Chevreuil rosty, 84
Fricandeaux en potage, 7
Fricandeaux en ragouſt, 53
Fricassée de veau, *ibid.*
Foye de Cheureuil en ragouſt, 101. En
omelette, *ibid.*
Foye de veau fricassé, 21. en ragouſt, 58.
picqué, 59
Foye de veau rosty à la broche, 90
Foye gras en ragouſt, 115
Foye gras sur le gril, *ibid.*
Foye gras cuit dans la cendre, *ibid.*
Foye gras frit en baignets, 116

G

GArnitures de pistaches, de citrons, &
de grenades, 157
Gaudiueaux en paste, 145
Gelée commune, 105. & 106
Gelée de corne de Cerf, 106
Gelée verte, rouge, iaune, violette, &
bleuë, 107

Genilotte roſtie, 74
Gras double en ragouſt, 52
Griues roſties, 79
Griues en ragouſt, 131

H

HAut coſté de veau en ragouſt, 46
Haut coſté de mouton en ragouſt, 85
Heron roſty, 82

I

IAmbon en ragouſt, 103
Iambon roſty, *ibid.*
Iambon en tranche, 104
Iambon de Mayence, & methode pour les faire, 132
Iambon en paſte, 140
Iaret de veau en potage, 17
Iaret de veau farcy en potage, 27
Iaret de veau à l'epigramme, 36
Ius de champignons, 136
Ius de Bœuf ou de mouton, *ibid.*
Ius ou eau de mouton, veau ou chapon, 138. 139.

L

LAngue de bœuf en ragouſt, 43. Autre façon, 114
Langue de bœuf fraiſche, 87
Langue de porc en ragouſt, 43. 113
Langue de porc parfumée, 114

Langue de porc grillée en ragouſt, *ibid.*
Langues de mouton en ragouſt, 43. 127. frites en ragouſt & en baignets, 58. roſties, 63
Langues de mouton picquées, *ibid.* & 127
Langues de mouton ſur le gril, *ibid.*
Langues de mouton en paſte, 151
Lapreaux en potage, 16
Lapreaux en ragouſt, 56
Lapreaux roſtis, 77
Lapreaux en paſte, 148
Leveraut roſty, 74
Liaiſons, 134
Liaiſons, d'amandes, de champignons, & de farine, *ibid.*
Liaiſons de trufles, 135
Longe de veau à la marinade, 37. en ragouſt, 50. roſtie, 80
Longe de Cerf roſtie, 78
Longe de Chereuil en ragouſt, 55. roſtie. 78
Longe de mouton en ragouſt, 86

M

Macreuſe au lard en paſte, 150
Marcaſſin roſty, 77
Mauuiettes en potage, 18. roſties, 77
Mauuiettes en ragouſt, 104
Merles en paſte, 150

Manche d'espaules de mouton à l'oliuier, 4
Manche d'espaules de mouton en ragoust en potage, 22
Membre de mouton en potage, 29 à la Cardinale, 36. à la Daube, 44. à la Logate, 46. farcy, 88. en pasté, 142
Mouton aché en potage, 19. frit en potage aux nauets, 21

N

NVlle, 117
Nulle ambrée, 116
Nulle verte, *ibid.*

O

OEufs à la Portugaise, 122. Autre façon, 123
Oeufs mignons, *ibid.*
Oeufs filez, *ibid.* &124
Oeufs à la Varenne, 124. Autre façon, *ibid.*
Oeufs à la neige, *ibid.* & 125
Oeufs à la huguenotte, 125
Omelette de beatilles, 99
Omelette de jambon, 121
Oreilles & pieds de Porc en ragoust, 97
Ortolans rostis, 79
Ortolans en ragoust, 113
Oyson en potage à la purée, 14
petit Oye d'Oyson en potage, *ibid.*

Oyſon aux pois verds, 15
Oye ſallée à la purée, *ibid.*
Oyſons farcis en potage, 29
Oye à la daube, 48. en ragouſt, 49
Oyſon roſty, 76
Oye ſauuage & priuée roſtie, 80

P

PAlets de bœuf, 150. ſallez pour garder, 293
Paſnade, 140. Autre façon, *ibid.*
Paſte filée, 110
Paſte de Citron, Paſte d'Amandes, Paſte de Piſtaches, 111
Paſtez de Chapon deſoſſé, de gaudiueau, & d'aſſiette, 68
Paſtés à la Marotte, & à l'Angloiſe, 69
Paſté à la Cardinale, 70
Paſté de Venaiſon, 98
Paſté de jambon, *ibid.*
Paſté de Venaiſon, 142
Paſté de membre de mouton, *ibid.*
Paſté à l'Angloiſe, 143
Paſté de gaudiueaux, 145
Paſté de perdrix, *ibid.*
Paſté de jambon, 146
Paſté de poitrine de veau, *ibid.*
Paſté d'aſſiette, 147.
Paſté à la Cardinale, *ibid.*

Paſté à la marotte, *ibid.*
Paſté de lapreaux, 148
Paſté de poulets, *ibid.*
Paſté d'alloüettes, *ibid.*
Paſte de veau, 149
Paſté de cailles, *ibid.*
Paſté de beccaſſes, 150
Paſté de merles, *ibid.*
Paſté de canards, *ibid.*
Paſté de macreuſe au lard, *ibid.*
Paſté d'agneau, *ibid.*
Paſté de langues de mouton, *ibid.*
Paſté de cheuereau chaud, 152
Paſté d'oyſon, *ibid.*
Paſté de manches d'eſpaules, *ibid.*
Perdrix en paſte, 145
Perdrix aux choux en potage, 5
Perdrix marbrées en potage, 7
Perdrix deſoſſées farcies en potage, 30
Perdrix en ragouſt, 42. à l'eſtoffade, 57
roſties, 74
Perdreaux roſtis, 78
Perdreaux en ragouſt, 131
Pets de putain, 110
Pieds de veau en ragouſt, 51. fricaſſez, 62
Pieds de mouton en ragouſt, 51
Pigeonneaux en biſque, 4. en potage, 14

roſtis en potage, 13
Pigeons en potage aux pois verds, 16
Pigeons ramiers, 80
Pigeonneaux farcis en potage, 26
Pigeonneaux en ragouſt, 26.114. fricaſſez, 52. roſtis, 75. 130.&131
Pigeonneaux fallez pour garder, 311
Pluuier roſty, 78
Poitrine de veau en potage, 17. farcie en potage, 27. à l'eſtoffade, 42. frite en ragouſt, 54
Poitrine de veau en paſte, 146
Poitrine de mouton en aricot, 45
Porc priué, 83
Potage de ſanté, 5
Potage à la Reyne, 9
Potage à la Princeſſe, 10
Potage à la Iacobine, 10.23
Potage de marmite, 21
Poularde en ragouſt, 38
Poularde graſſe farcie, 88.89
Poulets en potage garny d'aſperges, 6 en potage aux choux-fleurs, & en ragouſt, 13. en potage aux poids verds, 16. en potage au riz, 20
Poulets farcis en potage, 25
Poulets marinez, 40 fricaſſez, 52. à l'eſtuuée, 59

Poulets de grain roſtis, 75
Poulets marinez, 104. & 194.
Poulet d'Inde farcy en potage, 30. à la Framboiſe, 35. à la Daube, 44. en ragouſt, 49
Poulet d'Inde roſty, 75
Poulet d'Inde en paſte, 144
Poulette d'eau roſtie, 80
Profiteolles en potage, 8

Q

QVeuë de Mouton en ragouſt, 44
Queuë de Mouton roſtie, 47
Queuë de mouton au naturel, 48

R

RAble de Lievre roſty, 82
Ralle roſtie, 77
Ramequin de roignon, 111
Ramequin de chair, Ramequin de fromage, Ramequin de ſuye de cheminée, & Ramequin d'oygnon, 110
Ramequin d'aulx, 113
Ramiers en potage, 7. roſtis, 70
Riſſoles frites, 108
Riſſoles feuilletées, 109
Roignons de Belier, 129. autre façon, 130
Roignons de Belier ſallez pour garder, 294
Riz de veau frits, 100

Riz de veau picquez & en ragouſt, *ibid.*
Riz de veau en tourte, 156
Rouge roſty, 74
Ruelle de veau en ragouſt, 53

S

SAlade de citron, 108
Salade de grenade, 127
Sallé aux pois en potage, 16
Sarcelles à l'hypocras en potage, 11. en potage au ſuc de nauets, 12. en ragouſt. 49. roſties, 76
Sauce de poivrade, 91
Sauce verte, *ibid.*
Sauce de Lapreau, *ibid.*
Sauciſſes de blanc de Perdrix, 39
Seruelats, 40

T

TEſtes d'Agneaux deſoſſées farcies, 28
Teſte de veau frite en potage, 21
Teſte de veau deſoſſée, farcie en potage, 28
Teſte de veau frite en ragouſt, 59
Tetine de Chevreuil, 101
Tetine de vache, 102
Tourtuës en potage, 18
Tortuës en ragouſt, 121
Tourte de lard, 86. & 154

Tourte de moëlle, 154
Tourte de pigeonneaux, 97. & 154
Tourte de veau, 97. & 152
Tourte de franchipanne, 116
Tourte de piſtaches, 122
Tourte de beatilles, 155
Tourte de moineaux, *ibid.*
Tourte d'alloüettes, 155. 156
Tourte de rits de veau, 156
Tourte de blancs de chapon, *ibid.*
Tourte roſtie, 74
Tranche de paſté, 98
Tranche de hure, 128
Tranche du hure en ragouſt, *ibid.*
Truffes en ragouſt, 99
Truffes ſeiches, *ibid.*
Truffes au naturel, *ibid.*
Trumeau de bœuf au tailladin, en potage, 19. 42.

V

VEau en paſte, 14
Venaiſon en paſte, 142

TABLE GENERALE

des Viandes maigres, des diuerſes ſortes d'œufs, & des façons d'appreſter toutes ſortes de legumes, à ſeruir ſur le champ, ou à garder; enſemble de quantité d'autres petites curioſitez de bouche, contenuës en ce Liure, dirigées par ordre alphabetique.

A

ACHis de Carpes, 196
Achis d'Anguille en paſte, 275
Allozes roſties en ragouſt, & au court bouillon, 206
Alloze à l'eſtuuée, 207
Alloze au court bouillon, & roſtie en ragouſt, 239, & 240
Amandes en tourte, 281
Anguille roſtie à la ſauce verte, 281
Anguille à l'eſtuuée & au ſeruelaſt, 208
Anguille en ragouſt, 209
Anguille de mer, *ibid.*
Anguille de mer à l'eſtuuée, & frite en ragouſt, 210

Anguilles en paſte, 221. 273
Artichaux frits, 254
Artichaux à garder, 384
Aſperges en potage, 176
Aſperges rompuës en potage, 181
Aſperges à la ſauce blanche, 254
Aſperges à la creſme, 255
Aſperges fricaſsées. 264
Aſperges à garder, 288
Attereaux de poiſson en potage, 168
Aumar au court bouillon, & à la ſauce blanche, 210

B

Baignets, 251
Baignets de pommes, 256
Baignets de grenouilles, 320
Barbeaux en ragouſt, 202
Barbeaux roſtis, au court bouillon, & au demy court bouillon, 203
Barbeaux à l'eſtuuée, 204
Barbuës en caſtrolle, *ibid.*
Barbuës au court bouillon, 246
Barbuës en paſte, 272
Beſcard au court bouillon 237
Beſcard en paſte, *ibid.*
Bette-raues, 262
Bette-raues à garder, 288
Beurre à garder, 286. 295

Blanc manger, 254
Bouillie de fleur de bled, 259
Boüillons maigres de plusieurs façons, 296. 297
Bresme en ragoust, 197
Bresme rostie, 240. 241
Brochet en ragoust, 193
Brochet farcy, 211
Brochet rosty à la broche, *ibid.*
Brochet au bleu, 241
Brochet à la sauce, 242

C

Cardes de poirée & d'artichaux, 265 & 266
Cardes d'artichaux salées pour garder, 293
Carottes, 262
Carottes rouges, 264
Carpe en potage, 161
Carpes farcies en Potage, 162
Carpes rosties en potage, 163
Carpe à l'estuuée, farcie en ragoust, & frite en ragoust, 195
Carpe rostie en ragoust, & au demy court bouillon, 196
Carpe au bleu, 244
Carpe farcie, 245
Carpe en paste, 272. 273

Carpe en tourte, 278
Celeris, 213
Champignons farcis en potage, 165. 188
Champignons à la creſme, 249
Champignons à garder, 289. 290
Cherüis, 260
Chicorée blanche, 264. 265
Chicorée à garder, 289
Choux en potage au laict, 169
Choux en potage au pain frit, 170
Choux en potage de purée, *ib.*
Choux fleurs en potage, 181
Choux pour ſeruir à l'entre-mets, 255
Choux à garder, 290
Citroüille au beurre en potage, 170
Citroüille au laict en potage, *ib.* 260. 261
Citrouïlle en tourte, 281.
Concombres farcis en potage, 174. 262. 263
Concombres à garder, 285

E

ENtre-mets de Careſme, 317
Eſcreuiſſes en potage, 161
Eſcreuiſſes en tourte, 278
Eſperlans en potage, 167
Eſperlans en ragouſt, 217
Eſperlans frits, 246

Eſpinars en tourte, 280
Eſpinars d'entrée, 313
Eſturgeon au court boüillon, 237
Eſturgon en paſte, 272

F

Fidelles en potage, 181
Foye de lotte, 253
Foye de lotte en tourte, 277
Framboiſes en potage, 163

G

Gelée de poiſſon, 253
Gelée verte, 254
Grenoſt en potage, 176
Grenoſt en ragouſt, 213
Grenoſt en paſte, 222. 274
Grenoſt en caſtrolle, 237
Grenoüilles au ſaffran, en potage 177
Grenoüilles en tourte, 279

H

Harangs frais roſtis, & à la ſauce rouſſe, 212
Harangs ſalez & ſorets, 220
Huiſtres en potage, 176
Huiſtres au demy court bouillon, ſalées, 199
Huiſtres en ragouſt, en baignets, & roſties, 200. & 201
Huiſtres fraiſches en tourte, 176

Huiſtres ſalées pour garder, 291
Hure de ſaumon à la ſauce rouſse, 218
Hure de ſaumon en ſalade, 219

I

IAmbon de poiſson, 215.255

L

LAict auec jaunes d'œufs en potage, 171.
Laict d'amendes en potage, 188
Laittances de carpes frites, 252
Laittances en ragouſt, 253
Laittances de carpes en tourte, 277
Laittuës farcies en potage, 169.259
Laittuës à garder, 287
Lamproye en ragouſt, ſur le gril en ragouſt, & à la ſauce douce, 207
Langouſte au court boüillon, 210
Langouſte à la ſauce blanche, 211
Lentilles en potage, 209
Lentilles d'entrée, 313
Limandes en potage, 185
Limandes en caſtrolle, frittes & roſties, 204
Limandes frites en ragouſt, 238
Limandes en paſte, 274
Limandes en tourte, 276
Loſches en potage, 186

Lottes en potage, 180
Lottes en ragouſt, & frites en ragouſt, 198. & 199. en paſte, 221
Lottes en caſtrolle, 243
Lottes en tourte, 278
Louſtre de mer au court bouillon, & ſur le gril, 238

M

MAcreuſe farcie en potage, 180
Macreuſe aux nauets en potage, 184
Macreuſe en potage, garny, *ibid.*
Macreuſe en ragouſt & au court bouillon, 205
Macreuſe roſtie en ragouſt, & deſoſſée farcie, 206
Macreaux frais roſtis, 212
Macreaux ſalez, 219. & 220
Marſouin au court bouillon & en ragouſt, 238
Melon en tourte, 280
Merluche frite & à la ſauce Robert, 218
Moules en potage, 175
Moules de poiſſon, 216
Moruë fraiſche roſtie en ragouſt, 213
Moruë au demy court bouillon, 214
Moruë fraiſche en ragouſt, *ibid.*
Moruë de terre-neufve, 215

Moruë fraiſche en paſte, 273
Mouſſeron, 248. 248. 249

N

NAuets frits en potage, 171. 263
Nulles, 250. 251

O

OEufs de toutes façons, depuis la page 225. iuſques à la page 233.
Oygnon en potage, 174. auec du lait, 186
Oubelon en potage, 178. & 259

P

PAnets en potage, 279. & 261
Paſte filée, 252. Autres façons de paſte, 269
Paſtez de toutes façons, depuis la page 271. iuſques à la page 276
Perches au court bouillon, 243
Petits paſtez de poiſſon, 223
Pets de putain, 252
Piſtaches en tourte, 280
Plies en caſtrolle, & roſties, 205
Plies en paſte, 223
Poireaux en potage, 179
Poireaux à la purée & en potage, 185
Poires en tourte, 281
Pois verts en potage, 183
Pois paſſez, 266
Pois verts à garder, 288

Pommes fricaſsées, 263
Pommes au ſucre, 364
Pommes en tourte, 282
Potage aux herbes, 160
Potage à la Reyne, 164
Potage à la Princeſse, *ibid.*
Potage de profiteolles, 172
Potage d'herbes ſans beurre, 173
Potage de neige, 174
Potage de moules aux œufs, 175
Potage de ſon, 178
Patage de riz, 182
Potage de tailladins, 181
Potage de purée aux pois verts, 183
Potages aux herbes garny de concombres. 186
Potages de Careſme, & la maniere de les ſeruir diuerſement & d'autre façon que ceux des iours maigres ordinaires, 300 & ſuiuant, iuſques à 309
Pourpier à garder, 278
Pruneaux, 314
Purée verte en potage, 383

R

RAye frite en ragouſt, 216
Raye frite, 239
Riſsolles, 319
Rouget en potage, 308

Rouget en ragouſt, 213

S

SArdines de Royant, 213
Saumon à la ſauce douce, en potage, 176
Saumon en ragouſt, & à l'eſtuuée, 197
Saumon au court boüillon, 237
Saumon en paſte, 273
Second de Careſme, & aduis ſur iceluy, 315. & 317
Seiches fricaſſées, 217
Serſifis, 261
Seruelats d'anguilles, 252
Seruices du Vendredy-Sainct, 321
Soyes roſties, farcies, ſans farce, & à l'éſtuuée, 202
Solles deſoſsées & farcies en potage, 166
Solles en ragouſt, 193
Solles frites, 237
Solles en paſte, 275
Solles à garder, 290
Soupreſſe de poiſſon, 215

T

TAnches en potage, 162
Tanches en ragouſt, 193. & 194
Tanches farcies en ragouſt, 194
Tanches frites & marinées *ibid.*
Tanches au court bouillon, 239

Tanches en tourte, 279
Tons marins, 219
Toupinambours, 262
Tortuës en potage, 165
Tortuës en ragouſt, 256
Tourtes de laittances, 223
Tourtes de pluſieurs façons & ingrediens, depuis la page 276. iuſques à la page 284
Tripes de moluës fricaſsées, 217
Truffles, 249. 50
Truffles d'entrée, 266
Truffles à garder, 287
Truite ſaumonée, 198
Truites communes, 220
Truites au court boüillon, 242
Truites en paſte, 271
Turboſt en caſſrolle, 235
Turboſt en paſte, 272

S.

VEndredy-Sainct, la maniere d'appreſter les viandes qu'on y doit ſeruir, 321. & ſuiuant.
Vilain en ragouſt, au court boüillon, & à l'eſtuuée, 202
Viues en potage, 187
Viues roſties ſur le gril, 236

TABLE DV TRAITTE' *des Confitures seiches & liquides, & autres curiositez contenuës en ce Liure.*

A

ABricots liquides, 328
Autres façons d'Abricots, murs, liquides, 329
Abricots secs, *ibid.*
Abbaisses glacées, 342
Amendes vertes, 335

B

BIscuit, 346
Biscuit de Sauoye, 353
Pour faire blanchir des œillets, des roses & des violettes, 334
Boutons de roses secs, 336

C

CAramel, façon de le faire, 347
Cerises liquides, 334
Citrons entiers, 337
Citrons liquides, 348
Coins secs, 343
Composte de pommes, 349

Compoſte de pommes de caluile, 350
Compoſte de poires, 351
Compoſte de citron, 352
Conſerues de roſes, 330
Conſerue de citron, *ibid.*
Conſerue de grenade, 331
Conſerue de piſtaches, *ibid.*
Conſerue de fruits, *ibid.*
Cotignac d'Orleans, 346
Creſme foüettée, 344
Creſme cuite, *ibid.*
Creſme d'Angleterre, *ibid.*
Cus d'Artichaux, 336

F

Fenoüil blanc, 333
Fenoüil rouge, *ibid.*
Fenoüil bleu, *ib.*
Fraiſes confites, 347
Framboiſes confites, 348

G

Gaſteaux de ceriſes, abricors, piſtaches & amendes, 340. & 348
Gelée de Groſeilles, 344
Gelée de verjus, 345
Gelée de pommes, *ib.*
Gelée de coins, *ibid.*

H

Pour faire de l'Hypocras blanc & clairet, 343

L

Pour faire de la Limonade, 342

M

Pour faire du macaron, 346
Pour faire Marmelade de pommes, 350
Marons à la Limosine, 351
Pour faire du Masse pain, 339
Pour faire le Muscadin, 347

N

Pour faire des Noix blanches, 238

O

Oranges confites, 337

P

Paste d'abricots, 338
Paste de cerises, 339
Paste de coins, *ibid.*
Paste de groiselles & de verjus, *ibid.*
Pastes legeres, 341
Paste de neige, 347
Paste de citron, 353
Ponsif, 337
Prunes de toutes sortes, liquides, 335

S

Syrop de cerises, 342

T

Tourte à la Combalet, 341
Tranches de Iambon, 332

V

Verjus liquide, 335
Verjus sec, 336

FIN.

2016-3024